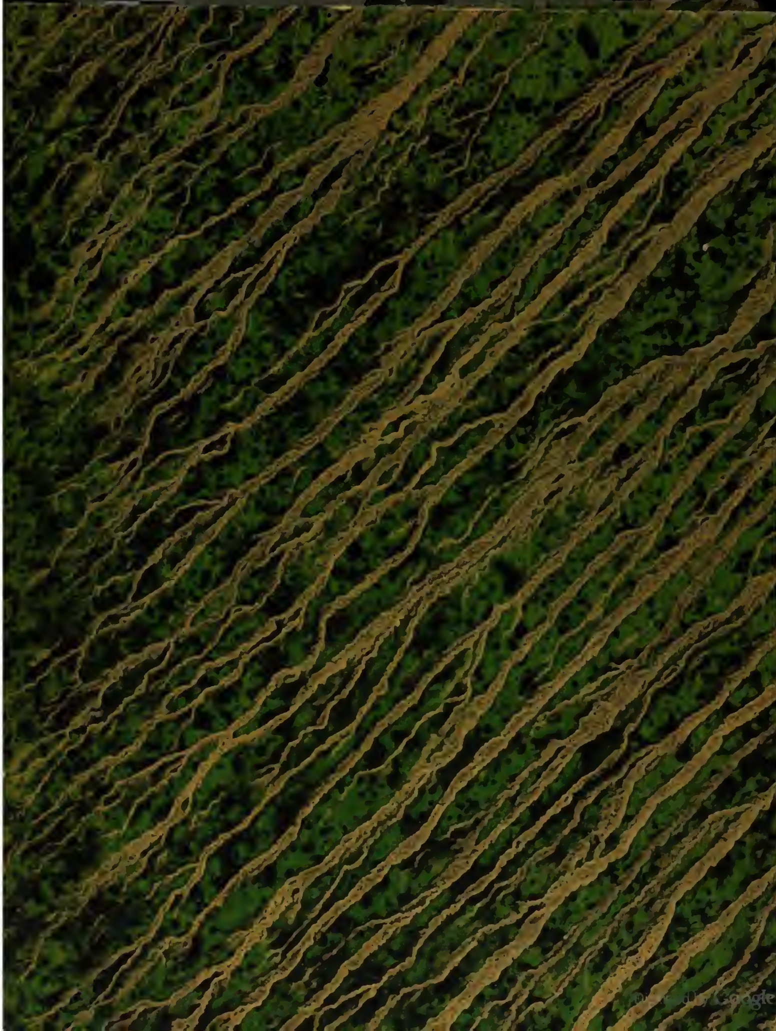
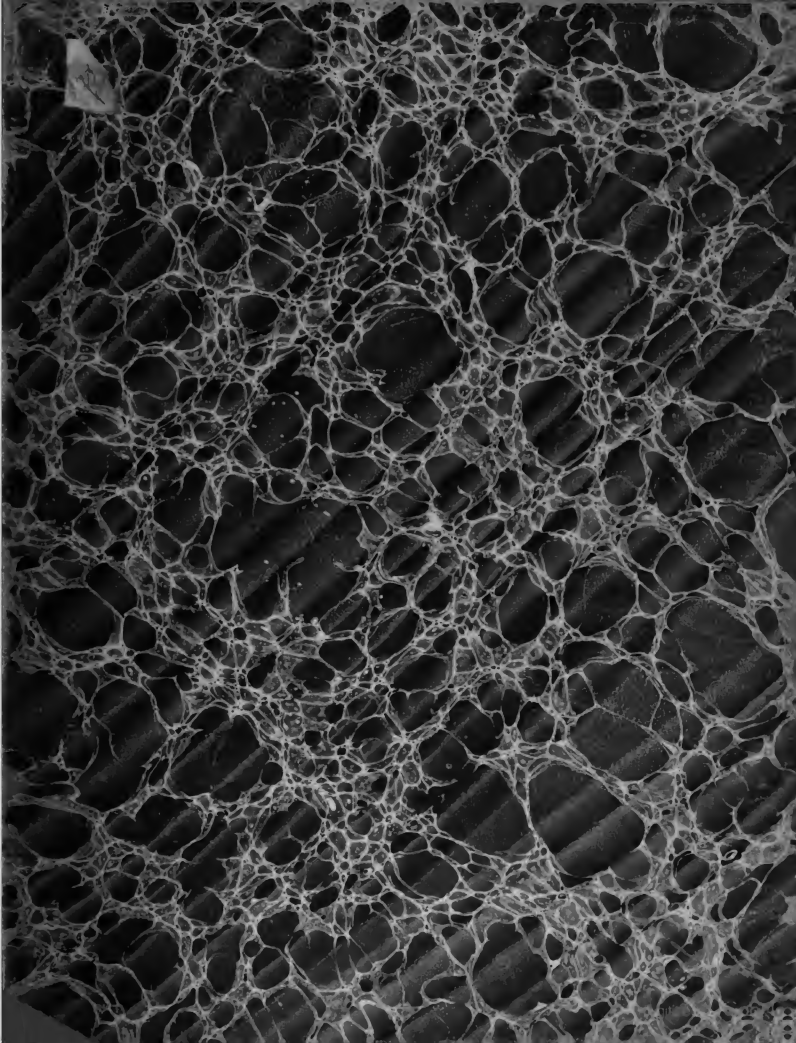



LÉON de LYON
PAUL & GISÈLE
JEAN-PAUL LACOMBE
FABIENNE
ADRIEN EUGÉNIE
Des Bistrots de Cuisiniers



LA

CUISINE CLASSIQUE


IMPRIMERIE J. CLAYE
PARIS

LA CUISINE CLASSIQUE

ÉTUDES PRATIQUES, RAISONNÉES ET DÉMONSTRATIVES

DE

L'ÉCOLE FRANÇAISE APPLIQUÉE AU SERVICE A LA RUSSE

PAR

URBAIN DUBOIS ET ÉMILE BERNARD

CHEFS DE CUISINE DE LL. MM. LE ROI ET LA REINE DE PRUSSE

OUVRAGE ILLUSTRÉ

De 64 planches renfermant près de 350 dessins
embrassant dans son cadre toutes les prescriptions culinaires, d'après l'ordre et les principes
de la grande cuisine

En cuisine, on peut briller, selon son aptitude, par l'éclat, le luxe, la variété, le goût parfait, les soins délicats, le fini, la bonté du fonds, mais parmi les qualités indispensables au praticien, nous mettons en première ligne l'ordre, la science organisatrice, la connaissance approfondie de toutes les branches de l'art.

TOME SECOND

TROISIÈME EDITION



PARIS

E. DENTU, LIBRAIRE-ÉDITEUR, PALAIS-ROYAL

ET CHEZ LES PRINCIPAUX LIBRAIRES

1868

LA

CUISINE CLASSIQUE

ÉTUDES

PRATIQUES, RAISONNÉES ET DÉMONSTRATIVES

DE

L'ÉCOLE FRANÇAISE APPLIQUÉE AU SERVICE A LA RUSSE

GROSSES PIÈCES FROIDES

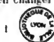
Les grosses pièces froides sont plus spécialement destinées aux soupers de bal et aux buffets; c'est là, en effet, que leurs mâles proportions ressortent plus avantageusement; on les emploie néanmoins dans les grands dîners; en ce cas, on les sert sur table comme *bouts* ou comme *flancs*.

Les garnitures des pièces froides étant indépendantes de celles-ci, sont tout à fait facultatives et peuvent, par conséquent, être changées ou modifiées; mais elles sont nécessaires, autant pour relever la simplicité des pièces que comme motif de diversion. Cependant, parmi les garnitures de grosses pièces froides, il n'y a vraiment de garniture obligatoire que la gelée en croûtons, en bordure, ou simplement hachée. Les hâtelets, si propices à relever l'élégance d'une grosse pièce froide, doivent être plutôt considérés comme ornement que comme garniture effective.

Les pièces froides que représentent nos dessins sont, pour la plupart, découpées; nous recommandons cette méthode chaque fois que rien ne s'oppose à son application, comme étant la plus pratiquement acceptable; d'ailleurs les pièces froides, mieux que les autres, se prêtent à être découpées sans inconvénient; c'est bien plutôt une affaire de pratique et de temps qu'une difficulté.

Quant aux *socles*, dont la présence donne tant de relief à un buffet ou à un grand dîner, ils ne sont certainement pas obligatoires, mais ils deviennent en quelque sorte indispensables sur les tables des grands seigneurs et des amphitryons qui veulent suivre les bonnes traditions, en faisant marcher de pair le confort, le luxe et l'élégance. Dans ces sortes de travaux, ce n'est pas seulement par l'abondance et la variété des mets que les praticiens doivent chercher à briller; c'est aussi par les travaux d'art, par la magnificence de ces ornements, qui s'allient si bien aux productions de la cuisine. Mais malgré le cachet de distinction que les pièces ornementées peuvent ajouter à l'éclat d'un festin, il est néanmoins des circonstances où l'on est forcé de sacrifier la forme au fond, soit par manque de temps, soit par suite des inconvénients de la saison : nous avons prévu ces cas.

On remarquera, sans doute, que les pièces dont nous produisons les dessins sont en partie dressées sur plat et ceux-ci simplement placés sur les socles; or, en supprimant les socles, on simplifie le travail, sans rien changer à la physionomie des pièces elles-mêmes.



1424. — Pièce de bœuf à la gelée.

Désossez une culotte de bœuf, parez-la carrément, lardez-la intérieurement, par le dessous, avec de gros filets de jambon et de lard crus; ficelez-la, en la roulant régulièrement; puis marquez-la dans une braisière, foncée avec des débris de lard et des légumes émincés; mouillez-la à hauteur avec du bouillon, faites-la braiser, en procédant selon la méthode prescrite aux *relevés chauds*. Quand la culotte est bien cuite, retirez-la du feu, laissez-la refroidir dans sa cuisson; égouttez-la ensuite pour la débrider, la parer correctement, en coupant droit les bouts et en lissant les parties couvertes de graisse; glacez-la alors au pinceau, puis découpez-la en entaille, s'arrêtant à quelques centimètres des bouts, mais pénétrant jusqu'à moitié de son épaisseur. Coupez en tranches minces la partie enlevée, remettez-la sur place, afin de donner à la pièce sa forme première; cela fait, dressez-la sur une épaisse couche de gelée prise sur plat; entourez-la avec une garniture froide de légumes, entourez ceux-ci avec des croûtons ou de la gelée hachée.

1425. — Rosbif glacé.

Un bel aloyau, cuit à point, simplement glacé, entouré avec de belle et bonne gelée, est une grosse pièce simple, mais très-appréciable. — Cuisez l'aloyau, sans le désosser entièrement, mais en le parant aussi bien que possible des os superflus, afin de ne pas se trouver dans l'obligation de le parer quand il est cuit; roulez-le, ficelez-le; cuisez-le à la broche ou au four avec tous les soins voulus, de façon à le conserver de belle couleur; quand il est sorti du feu, laissez-le complétement refroidir. Dégagez carrément de la charpente le gros filet de l'aloyau pour le retirer, le découper en tranches minces; remettez les parties coupées à leur place. Glacez l'aloyau dans son entier, excepté sur les parties découpées; dressez-le sur un grand plat, entourez-le abondamment avec de la gelée hachée, ainsi qu'avec de gros croûtons de gelée; envoyez séparément deux saucières de sauce raifort à la crème (v. n° 1390).

1426. — Noix de bœuf à l'Écarlate.

La méthode pour saler les pièces de bœuf se trouve décrite au chapitre des conserves alimentaires. — En sortant la noix de la *saumure*, faites-la dessaler pendant quelques heures, bridez-la de belle forme; enveloppez-la dans un linge, posez-la dans une grande marmite, couvrez-la largement avec de l'eau froide; faites partir le liquide en ébullition; au premier bouillon, retirez-le sur l'angle du fourneau; tenez-le ainsi pendant 5 à 6 heures toujours au même degré, c'est-à-dire que l'ébullition soit à peine visible. Quand la pièce est cuite, retirez-la du feu, laissez-la refroidir à moitié dans sa cuisson; égouttez-la ensuite sur un plafond, déballez-la pour la parer, la réemballer, la laisser refroidir. Quand elle est bien froide, parez-la d'aplomb. Enlevez une *entaille* sur le milieu, découpez en tranches minces la partie enlevée pour la remettre sur place; glacez alors la noix dans son entier, moins les parties découpées; puis nappez-la au pinceau avec de la gelée légèrement rougie; dressez-la sur plat, entourez-la avec de la gelée hachée et de beaux croûtons, ainsi qu'avec quelques bouquets de doubles feuilles de persil frais.

1427. — Filet de bœuf à la gelée. (Dessin n° 162.)

Parez un beau filet de bœuf, lardez intérieurement les chairs en dessous avec de gros filets de truffes et de jambon; piquez-en toute la surface supérieure avec du lard, déposez le filet dans une terrine longue, pour le faire mariner à froid; couvrez-le avec un papier huilé, tenez-le au frais pendant quelques heures; égouttez-le, enveloppez-le dans du papier, ficelez celui-ci, puis couchez le filet sur broche à l'anglaise, afin de ne pas le percer; faites-le cuire en l'arrosant avec du beurre, mêlé avec le fonds de sa marinade; aussitôt cuit, débrochez-le, faites-le refroidir entre deux appuis, sur les côtés, afin qu'il se maintienne droit; quand il est bien froid, parez les contours, arrondissez les bouts, découpez-le en *entaille* et en biais, reformez le filet, glacez-le légèrement, dressez-le sur un *pain-vert* de forme longue, collé sur plat. Nappez le filet avec de la gelée, entourez-le d'abord avec un cordon de gelée hachée, puis avec de petits fonds d'artichauts garnis avec de petits légumes variés; entourez le pain-vert à sa base avec de gros croûtons de gelée, coupés de forme carrée. Envoyez séparément 2 saucières : une de ravigote, l'autre de raifort à la crème froide. — Si on voulait servir le filet sans le découper, on pourrait piquer sur la surface supérieure quelques hâtelets garnis.

1428. — Filet de bœuf à la Choisy.

Parez un beau filet de bœuf, lardez-le intérieurement avec des filets de jambon cru et de lard, ainsi qu'avec des quartiers de truffes crues; bardez-le, ficelez-le, marquez-le dans une braisière longue, étroite, foncée avec des légumes émincés; mouillez-le à moitié de hauteur avec de bon fonds non dégraissé, ainsi qu'un verre de madère; posez la braisière en plein fourneau, pour faire réduire le liquide d'un tiers; retirez-la alors sur le côté avec du feu sur le couvercle, finissez de cuire le filet tout doucement, en l'arrosant souvent avec son fonds de cuisson. En dernier lieu, égouttez-le, faites-le refroidir droit; déballez-le, parez-le régulièrement, découpez-le en entaille

prise à 2 centim. des bouts, arrivant aux trois quarts de l'épaisseur du filet; remettez à sa place la partie enlevée, glacez le filet au pinceau, nappez-le légèrement avec de la gelée mi-prise; dressez-le sur un plat, fixez aux deux bouts 2 coupes en graisse (à trois quarts de rondeur) dans le genre de celles représentées au dessin n° 40. Emplissez ces 2 coupes avec une garniture de petites truffes rondes, nappées à la gelée; dressez autour du filet une garniture de légumes à la jardinière, disposée en bouquets de nuances diverses, également nappés à la gelée. Piquez un hâtelet au-dessus de chaque coupe, c'est-à-dire sur les deux bouts du filet; bordez le plat avec une couronne de beaux croûtons de gelée.

1429. — Filet de bœuf à la Bohémienne.

Parez un beau filet de bœuf, faites-le macérer pendant quelques heures dans une marinade cuite, égouttez-le ensuite pour le faire rôtir au four, en procédant d'après la méthode décrite aux *relevés chauds;* quand il est cuit, laissez-le refroidir bien droit. Découpez-le alors en entaille sur le milieu, remettez-le aussitôt en forme, masquez-le avec une sauce chaufroix brune. — Quand la sauce est refroidie, enlevez le morceau à l'aide d'un large couteau, remettez-le sur le filet, à l'endroit même où il était; nappez à la gelée la partie saucée, ainsi que les deux bouts du filet, posez celui-ci sur un *pain-vert.* Piquez sur chaque bout 2 hâtelets garnis, entourez la pièce, des deux côtés, avec une garniture de petits fonds d'artichauts garnis avec une macédoine de légumes liés à la ravigote. Garnissez les deux bouts avec de la gelée hachée et de beaux croûtons de gelée.

1430. — Filet de bœuf à la Parisienne.

Parez un beau filet de bœuf, piquez-le, entourez-le avec du papier beurré, faites-le rôtir; laissez-le refroidir; coupez droit les 2 bouts, retirez-en la *semelle;* découpez alors le corps du filet en tranches minces, passant de part en part.

Incrustez sur glace une caisse en fer-blanc, de la forme du filet, mais un peu plus haute et plus large, décorez-la tout autour et au fond avec de grosses escalopes de truffes et de langue à l'écarlate, en les trempant à mesure dans de la gelée mi-prise; chemisez ensuite le moule avec une couche de gelée, afin de consolider le décor; aussitôt que cette gelée est raffermie, rangez, dans la caisse, le filet de bœuf découpé, en appliquant sa surface supérieure contre le fond, c'est-à-dire en le renversant; coulez alors de la gelée liquide et froide autour du filet, jusqu'au tiers de sa hauteur; quand cette gelée est à peu près prise, dressez sur les deux bouts, et autour du filet, de petits bouquets de légumes, d'espèces et de nuances diverses; couvrez ces légumes, ainsi que le filet, avec de la gelée liquide, mais froide; tenez la caisse sur glace pendant 2 heures. — Au moment de dresser, trempez vivement cette caisse dans de l'eau chaude, essuyez-la, renversez-la sur une épaisse couche de gelée prise sur plat, dressez à chaque bout de ce plat un beau bouquet de truffes entières, rangez des deux côtés une chaîne de gros croûtons de gelée. Envoyez à part une sauce mayonnaise à la ravigote.

1431. — Filets de bœuf à la Printanière.

Parez 2 moyens filets de bœuf, pour les piquer extérieurement avec du lard fin; faites-les mariner à cru pendant quelques heures; marquez-les dans une braisière foncée avec du lard et des légumes; faites-les braiser selon la règle. Quand ils sont cuits, laissez-les refroidir bien droits. — Préparez un appui en pain, ayant de 10 à 12 centim. de haut, coupé en plan incliné des deux bouts, plat sur le milieu, dans le genre de celui représenté au dessin n° 126; posez cet appui sur un plat long, masquez-le avec une couche de beurre de Montpellier, laissez bien raffermir celui-ci, nappez-le à la gelée; dressez de chaque côté un des filets cuits, préalablement paré, glacé au pinceau, découpé en tranches régulières, mais remis en forme. Fixez alors, entre les deux filets, un joli sujet en graisse; dressez symétriquement des deux côtés une riche garniture composée de légumes de nuances diverses, ainsi que de truffes noires et de champignons bien blancs; dressez aux deux bouts quelques botillons d'asperges vertes coupées un peu longues; nappez-les à la gelée, ainsi que les autres garnitures; ornez le sujet avec 2 hâtelets garnis, croûtonnez-le plat; envoyez à part 2 saucières de mayonnaise à la ravigote.

1432. — Filets de poulets à la Belle-Vue. (Dessin n° 173.)

Parez selon la règle une vingtaine de beaux filets de poulets, assaisonnez-les, rangez-les dans 2 sautoirs différents, avec du beurre fondu; faites-les pocher, en procédant d'après la méthode prescrite au chapitre des entrées chaudes; aussitôt qu'ils sont à point, rangez-les sur 2 plafonds, faites-les refroidir pour les parer d'une égale forme, les napper à la gelée, les décorer, sur la partie la plus large, chacun avec un beau rond de truffe noire. — Faites prendre sur glace, dans un grand plafond à rebords, une couche de gelée de 3 millim. d'épaisseur, rangez les filets sur cette couche, à petite distance, en appuyant les filets du côté décoré. Cela fait, coulez également

autour des filets, de la gelée liquide et froide, jusqu'à ce que les intervalles soient pleins, et que les filets eux-mêmes soient recouverts d'une légère couche.

D'autre part, collez un *pain-vert* sur un plat long; au centre de celui-ci collez-en un autre plus étroit, mais plus haut; sur ce dernier, collez un sujet en graisse représentant un sanglier. — Avec la pointe d'un petit couteau, cernez le tour des filets de volaille à une petite distance des chairs, en découpant régulièrement la gelée jusqu'à la profondeur du plafond; enlevez alors les filets, un à un, avec la lame du couteau, mais surtout en laissant adhérer la gelée qui les entoure; dressez-les à mesure en couronne régulière autour du pain central, maintenez-les avec de la gelée hachée. Entourez la base du pain-vert avec une couronne de truffes en caisses. — Le plat est posé sur socle.

1433. — Filets de faisans aux truffes.

Parez les filets de 3 à 4 faisans, comme des filets de volaille, assaisonnez-les, faites-les cuire avec du beurre, laissez-les refroidir sous presse légère, afin de les obtenir droits; quand ils sont froids, parez-les de nouveau, divisez-les chacun en deux parties, nappez-les avec une sauce chaufroix brune. Quand la sauce est refroidie, décorez les filets avec des détails de truffes, nappez-les ensuite à la gelée mi-prise, parez-les correctement. Au moment de servir, dressez les filets en couronne sur un *pain-vert*, collé sur un plat long, emplissez le puits de la couronne avec des truffes rondes, non pelées, cuites au vin, glacées au pinceau. Entourez la base du pain-vert avec de beaux croûtons de gelée.

1434. — Langues de bœuf à l'écarlate. (Dessin n° 186.)

Faites dessaler 3 langues salées, cuisez-les selon la règle, égouttez-les, supprimez-en la peau, faites-les refroidir sous presse dans un plafond, en appuyant les bouts contre les parois, mais en tenant ceux-ci légèrement recourbés en sens contraire; quand elles sont froides, parez-les, pour les découper en entaille sur les parties les plus épaisses; coupez ensuite, en tranches minces, les parties enlevées, remettez-les sur place, en reformant les langues; nappez-les alors avec de la gelée rougie. — Taillez ou modelez en graisse une pyramide triangulaire à angles coupés, creusez légèrement ces angles, entourez-les avec une corde imitée en beurre; dans chaque creux, dressez une des langues debout, en la soutenant avec un cordon de gelée; au-dessus de la pyramide fixez 3 têtes de taureaux, imitées en graisse, coulées ou modelées; adaptez à ces têtes des cornes en graisse, modelées à la main; entre ces têtes, sur le haut, fixez une petite gerbe de blé, aussi imitée en graisse, modelée; ornez la base de cette gerbe avec quelques jolies fleurs, en graisse, garnissez les intervalles avec de la gelée hachée et quelques truffes entières, bordez la base avec de beaux croûtons de gelée, envoyez à part 2 saucières de sauce Cumberland.

1435. — Longe de veau glacée.

Faites rôtir à la broche une belle longe de veau, en procédant d'après la méthode prescrite au chapitre des relevés n° 735; quand elle est cuite à point, bien atteinte, laissez-la refroidir, puis enlevez carrément le gros filet sur toute sa longueur pour le découper en tranches minces; remettez aussitôt sur place la partie enlevée, en reformant la longe; glacez celle-ci tout autour de la partie découpée, dressez-la sur un plat; à chaque bout de celui-ci, dressez un beau bouquet de cresson; garnissez la longe, des deux côtés, avec de la gelée hachée, entourez celle-ci avec de beaux croûtons de gelée.

1436. — Noix de veau cloutée.

Choisissez une belle noix de veau avec toute sa tétine, parez superficiellement les chairs dégarnies pour les clouter avec de gros filets de jambon, de lard et de truffes crues; salez la noix, couvrez-la avec des bardes de lard, bridez-la de jolie forme. Faites-la poêler, en procédant d'après la méthode prescrite au chapitre des relevés chauds: en dernier lieu, glacez-la de belle couleur, laissez-la à moitié refroidir dans sa cuisson, égouttez-la, débridez-la, laissez-la tout à fait refroidir, parez-la ensuite pour la découper en entaille sur le centre; découpez la partie enlevée en tranches minces, remettez-la aussitôt sur place pour reformer la noix; glacez celle-ci, dressez-la sur un *pain-vert*, entourez-la avec une belle macédoine de légumes variés, dressés par groupes.

1437. — Noix de veau piquée à la gelée.

Choisissez une belle noix de veau, parez-la, en laissant adhérer la tétine aux chairs; piquez-la avec du lard fin

---

PLANCHE TRENTE ET UNIÈME. — CHINOIS.

175



176



175 Gradin en graisse, historié et garni

176 Ballotines de dindes sur socle

sur toute la partie découverte; bridez-la de forme allongée, salez-la, marquez-la dans une casserole ovale, foncée avec du lard, du jambon, des légumes émincés; mouillez-la à moitié de hauteur avec un fonds à poêler, faites-la cuire à feu modéré avec des cendres chaudes sur le couvercle; laissez-la refroidir à moitié dans son fonds de cuisson, égouttez-la ensuite sur un plafond; quand elle est tout à fait refroidie, parez-la d'aplomb, divisez-la en deux sur sa longueur, découpez les deux parties en tranches minces, reformez la noix sur une couche de gelée prise sur plat; glacez-la légèrement, nappez-la à la gelée, entourez-la avec une garniture de fonds d'artichauts à la macédoine; envoyez à part une sauce mayonnaise à la ravigote.

1438. — Noix de veau en aspic.

Cloutez et cuisez une belle noix de veau, en procédant comme il est dit dans l'article qui précède; faites-la refroidir sous presse dans un moule à timbale. Quand elle est bien froide, démoulez-la pour la parer, la diviser en tranches, couper celle-ci en quatre parties; glacez-les au pinceau. Prenez un moule plus large et plus haut que le premier, de même forme; incrustez-le sur glace, décorez-le, au fond et autour, avec des truffes et de la tétine, chemisez-le avec une épaisse couche de gelée; rangez alors une tranche de noix de veau, sur le fond, en la reformant, couvrez-la avec une mince couche de gelée; quand cette gelée est prise, recommencez l'opération pour emplir le vide du moule. Une heure après, trempez le moule à l'eau chaude pour renverser l'aspic sur une couche épaisse de gelée, prise sur plat. Entourez-le alors avec de petits fonds d'artichauts garnis avec des légumes variés, assaisonnés en salade, nappés à la gelée.

1439. — Noix de veau à la Louis XIV.

Parez 2 noix de veau, sans tétine, cloutez-les avec des filets de truffe, de langue écarlate et de lard blanchi, assaisonnez-les, enveloppez-les dans des bardes de lard, faites-les cuire dans un bon fonds; laissez-les refroidir à moitié dans le fonds, égouttez-les ensuite pour les déballer; placez-les alors l'une sur l'autre dans un grand moule à charlotte rond ou carré, pour les faire refroidir sous presse, de façon qu'elles prennent la forme du moule; quand elles sont bien froides, démoulez-les, parez-les, glacez-les au pinceau, décorez-les avec de la tétine cuite et des truffes, nappez toutes les surfaces avec de la gelée mi-prise, décorez-les avec de la tétine; posez la pièce sur un *pain-vert* collé sur plat, bordez-la à sa base avec un cordon de gelée hachée; entourez le *pain-vert* avec de gros croûtons de gelée; fixez sur le haut une petite coupe en graisse ou en stéarine, garnissez-la avec de la gelée ou des truffes. — Cette pièce est dressée pour figurer sur table.

1440. — Noix de veau à la Chartreuse.

Parez une belle noix de veau, cloutez-la avec des filets crus de jambon et de lard, salez-la légèrement, bridez-la de jolie forme, masquez-la avec des bardes de lard; quand elle est ficelée, marquez-la dans une casserole foncée en braise; mouillez-la aux trois quarts de hauteur avec du fonds à poêler, faites-la cuire à feu modéré avec des cendres chaudes sur le couvercle; égouttez-la ensuite sur un plafond pour la débrider, la déposer dans une terrine vernie, choisie juste de sa dimension, de façon qu'elle prenne bien la forme de cette terrine en posant un poids dessus. Dans l'intervalle, passez le fonds de cuisson avec soin, dégraissez-le, mêlez-le avec quelques parties de gelée d'aspic, puis versez le liquide sur la noix pour la faire complétement refroidir avec ce fonds. Au moment de servir, trempez la terrine à l'eau chaude pour démouler la noix, en laissant adhérer le fonds pris en gelée; enlevez-la à l'aide d'un couvercle de casserole, pour la dresser sur une épaisse couche de gelée prise sur un plat; entourez-la avec une garniture de petites chartreuses à la gelée, envoyez à part 2 saucières de sauce tartare.

1441. — Cuissot de veau à la gelée.

Choisissez un cuissot de veau bien blanc, supprimez l'os saillant de la noix et du *quasi*, sciez droit le manche; emballez le cuissot dans du papier beurré, couchez-le sur broche, faites-le rôtir à feu modéré; quand il est bien atteint, de belle couleur, salez-le; débrochez-le sur un plafond pour le laisser refroidir. Coupez alors le jarret droit, à la hauteur de la première jointure, parez les chairs, glacez-les au pinceau; papillotez l'os du manche, posez-le sur le bout d'un plat dont le fond est masqué avec une couche de gelée; enlevez les parties les plus tendres du cuissot, pour les découper en tranches uniformes; dressez-les ensuite avec goût à la suite du manche du cuissot posé sur le plat. Entourez les viandes avec une garniture de légumes en salade, ainsi qu'avec de la gelée hachée ou des croûtons de gelée. Envoyez à part une saucière de ravigote.

1442. — Jambon à la gelée.

Choisissez un gros jambon de bonne qualité, parez-le, faites-le dessaler, cuisez-le, en procédant selon la méthode prescrite au chapitre des relevés chauds; laissez-le refroidir à moitié dans sa cuisson, puis déballez-le pour en

retirer l'os du *quasi*, rafraîchissez le linge qui l'enveloppait pendant sa cuisson, emballez-le de nouveau dans ce linge, rafraîchi, pour le faire refroidir sous presse légère; déballez-le ensuite, parez-le autour et en dessous; découpez la couenne en festons, à la hauteur de la première jointure; lissez bien la surface couverte de graisse pour découper le jambon en entaille sur le centre; découpez en tranches minces la partie enlevée, remettez-la sur place pour reformer le jambon; parez droit le manche, glacez toutes les parties non découpées du jambon; dressez celui-ci sur une couche de gelée prise sur un plat long; papillotez-en le manche, entourez-le, à sa base, avec de la gelée hachée, ainsi qu'avec une chaîne de beaux croûtons de gelée.

1443. — Jambon historié. (Dessin n° 163.)

Faites dessaler un jambon anglais, parez-le à vif, désossez-le, en ne laissant que le manche; roulez-le dans un linge pour le cuire, en procédant selon la méthode prescrite au chapitre des relevés; aussitôt que le jambon est cuit, déballez-le, enlevez l'os du *quasi* et du manche, supprimez la couenne; rafraîchissez le linge, emballez de nouveau le jambon, en le roulant comme une galantine; laissez-le alors refroidir, sans le mettre sous presse. Posez sur le centre d'un plat long un *pain-vert* de forme longue et plate, masquez-le avec une couche de beurre; quand le jambon est bien froid, déballez-le, enlevez sur le centre une forte entaille, découpez la partie enlevée en tranches peu épaisses, remettez-la en place, parez carrément les deux bouts du jambon, posez-le sur un appui, garnissez les deux extrémités avec du beurre manié, puis modelez avec celui-ci, d'un côté la tête et de l'autre *l'arrière-train* d'un cochon de lait, dans la position que représente le dessin : le jambon découpé doit former le dos. Posez la pièce sur un *pain-vert* collé sur plat, entourez-la d'abord avec de la gelée hachée, puis avec une belle couronne de truffes en caisses. Entourez la base du *pain-vert* avec de beaux croûtons de gelée transparente, alternés avec de la gelée hachée. Envoyez séparément une sauce Tartare ou une sauce Cumberland.

1444. — Petits jambons de Tonkin à la Tartare.

Frottez 2 petits jambons de Tonkin, avec du sel fin et du salpêtre, faites-les macérer dans la saumure pendant 8 à 10 jours; égouttez-les ensuite, faites-les dégorger dans de l'eau pendant 2 heures; désossez-les, en ne laissant que l'os du manche, mais sans les ouvrir entièrement; enveloppez-les séparément dans un linge, faites-les cuire dans un fonds de mirepoix; déballez-les ensuite, rafraîchissez le linge, emballez-les de nouveau, en leur donnant une jolie forme; faites-les refroidir dans un lieu frais, pour les déballer, les parer, les découper en entaille et les masquer avec une sauce chaufroix au madère; quand la sauce est refroidie, décorez-les avec une rosace de truffe, papillotez-les, dressez-les sur un *pain-vert* collé sur un plat long, ayant sur son centre un support allongé. Dressez les jambons avec le manche en haut, en les appuyant sur le support. De chaque côté, dressez un beau bouquet de macédoine de légumes, croûtonnez le pain, ainsi que les bords du plat. Envoyez à part une sauce Cumberland.

1445. — Jambonneaux de poulets. (Dessin n° 174.)

Désossez une vingtaine de cuisses de poulets, en laissant adhérer l'os du pilon et en conservant la peau très-large; supprimez les parties nerveuses des chairs, assaisonnez-les, emplissez-les avec un salpicon de truffes et de langue à l'écarlate, lié avec un peu de farce à galantine crue; cousez-les en les arrondissant; marquez-les ensuite dans un sautoir, foncé avec du jambon et des légumes émincés; mouillez-les juste à couvert avec un fonds à poêler; couvrez-les avec du lard, faites-les cuire à feu modéré; égouttez-les pour les faire refroidir sous presse légère; débridez-les, parez-les régulièrement, masquez-les avec une sauce chaufroix blonde; aussitôt que cette sauce est refroidie, reprenez-les une à une, masquez la partie la plus rapprochée du manche avec une sauce chaufroix brune, afin d'imiter la couenne des jambons; laissez refroidir de nouveau la sauce, nappez les jambonneaux à la gelée, papillotez-en les manches. — D'autre part, chemisez un moule à large cylindre, de forme ovale, tenez-le sur glace; emplissez le vide avec une salade de légumes, liés avec de la mayonnaise collée; laissez raffermir l'appareil, démoulez-le sur un *pain-vert*, préalablement disposé sur un plat long, ayant sur son centre un montant en bois masqué de graisse. Ce montant ne doit pas dépasser en épaisseur les dimensions du cylindre du moule. Sur le haut de ce montant, fixez un sujet en graisse, coulé ou modelé, représentant un sanglier. Dressez les jambonneaux en couronne sur les bords du *pain-vert*, autour de la salade moulée; soutenez-les avec un cordon de gelée hachée poussée au cornet, entourez le *pain-vert* avec des croûtons de belle gelée. — Cette pièce est dressée sur socle.

1446. — Zampino de Modène à la gelée.

Cuisez un *zampino*, en procédant comme il est dit au chapitre des relevés, n° 791; quand il est cuit, déballez-le pour le réemballer dans le même linge; le faire refroidir dans son état naturel, en ayant soin seulement de recourber légèrement la partie la plus mince du *zampino;* quand il est refroidi, déballez-le pour le découper en tranches minces, le dresser, en le reformant sur un appui en beurre, disposé selon la forme du *zampino;* modelez sur la partie

extrême de celui-ci une tête en beurre imitant celle d'un sanglier ou d'un aigle; masquez l'appui avec de la gelée hachée, entourez-le avec une couronne de petites côtetettes de veau à la *belle-vue;* croûtonnez le plat; envoyez à part 2 saucières de sauce tartare.

1447. — Ballotines de dindes à la gelée. (Dessin n° 176.)

Désossez 6 à 7 grosses cuisses de dinde, en laissant adhérer l'os du pilon et la peau aussi large que possible; enlevez toutes les parties nerveuses des chairs; assaisonnez l'intérieur, emplissez le vide avec une farce à galantine de volaille aux truffes; rapprochez la peau, cousez-la, en donnant aux galantines la forme d'un petit jambon; enveloppez-les avec du lard mince, emballez-les séparément dans un petit linge pour les faire cuire dans un fonds à poêler; quand elles sont cuites, déballez-les pour les réemballer, les laisser refroidir sous presse légère; déballez-les ensuite pour les parer, les découper en entaille sur le milieu, les remettre en forme, les masquer entièrement avec une sauce chaufroix blonde; quand cette sauce est froide, masquez-les, depuis le manche jusqu'à la hauteur de l'entaille, avec une sauce chaufroix brune, afin de leur donner l'apparence de petits jambons; papillotez-en le manche; décorez-les avec des truffes, puis dressez-les debout sur un *pain-vert,* en les appuyant contre une petite pyramide en pain, masquée de graisse; mais en les alternant chacune avec une large tranche de tétine de veau décorée; à défaut de tétine, avec du beurre de Montpellier. Au sommet de la pyramide, fixez un joli sujet en graisse ou en stéarine; entourez les ballotines avec une chaîne de croûtons de gelée blanche et rouge, alternés. Entourez également la base du pain-vert avec des croûtons de gelée. Envoyez séparément 1 ou 2 saucières de sauce Cumberland ou de mayonnaise. — Cette pièce est posée sur socle.

1448. — Ballotines d'agneau en Belle-Vue.

Désossez 4 épaules d'agneau, en laissant l'os du manche; enlevez les parties nerveuses des chairs, assaisonnez-les intérieurement, emplissez-les avec une farce à galantine aux truffes; cousez-les, en leur donnant la forme d'un petit gigot; enveloppez-les alors avec des bardes minces de lard, emballez-les séparément dans un petit linge pour les faire poêler; quand elles sont cuites, déballez-les pour les réemballer, les faire refroidir; déballez-les ensuite pour les débrider, les parer en dégageant les chairs du manche; découpez-les alors en entaille sur le milieu, puis glacez-les; papillotez les manches, dressez-les debout contre un appui en forme de pyramide, préalablement disposé sur un plat; sur le haut de cette pyramide, fixez une petite coupe en légumes, garnie de petites truffes et de gelée; poussez au cornet de la gelée hachée, en l'appliquant contre l'appui dans les intervalles des ballotines; entourez celles-ci, à leur base, avec une belle couronne d'escalopes de langue à l'écarlate, bien rouge, taillées en forme de filets de volaille, décorées à la *belle-vue* avec des truffes; croûtonnez le plat; envoyez à part une sauce ravigote.

1449. — Ballotines de lièvre à la Cumberland.

Désossez 6 cuisses de lièvre, en réservant l'os de la jambe; parez-les, assaisonnez-les, emplissez-les avec un salpicon de truffes et jambon cru, lié avec un peu de farce à galantine; masquez-les alors avec des bardes de lard, enveloppez-les chacune dans un petit linge, en leur donnant la forme de petits gigots; serrez-les étroitement, rangez-les dans une casserole, mouillez-les à couvert avec un bon fonds de braise, une demi-bouteille de madère; faites-les cuire doucement, égouttez-les ensuite pour les déballer, les resserrer aussitôt dans ces mêmes linges, les faire refroidir sous presse. Parez les ballotines, piquez à chacune l'un des os réservés; dégagez les chairs du manche; masquez-les avec une couche de sauce chaufroix brune; laissez refroidir la sauce, puis décorez-les en dessus avec une belle rosace de langue à l'écarlate; nappez-les à la gelée; papillotez-les; dressez-les sur un *pain-vert* fixé sur plat, en les appuyant contre une petite pyramide en graisse, entourez-les avec de la gelée hachée, croûtonnez le plat, envoyez à part une sauce Cumberland.

1450. — Dinde froide à la Parisienne. (Dessin n° 164.)

Choisissez une belle et grosse dinde, coupez les pattes à la jointure, pour les glisser sous la peau du pilon, désossé en partie. Emplissez l'estomac de la dinde avec une farce à quenelle de volaille ou de veau; bridez-la pour la masquer avec des bardes de lard, la cuire dans un bon fonds blanc, mais en la tenant *vert-cuite;* laissez-la bien refroidir, détachez-en les filets pour les découper et les remettre sur place; nappez alors la dinde avec de la gelée mi-prise, dressez-la sur un double *pain-vert,* collé sur un plat long; calez-la pour la maintenir d'aplomb, entourez-la d'abord avec de la gelée hachée, puis avec de belles têtes de champignons, saucées en chaufroix; soutenez-la aux deux bouts avec des hâtelets garnis. Entourez le premier gradin avec une couronne de petits fonds d'artichauts, garnis avec des légumes en salade. Entourez le fond du plat avec de gros croûtons de belle gelée; envoyez en même temps quelques saucières de ravigote.

1451. — Caisses de bécassines aux truffes. (Dessin n° 155.)

Avec 8 à 10 bécassines, préparez des galantines, marquez-les dans un sautoir, faites-les cuire; quand elles sont refroidies, parez-les légèrement en pointe, coupez-les en deux sur la longueur; trempez-les dans une sauce chaufroix liée à point, pour les masquer; rangez-les à mesure sur une plaque, à distance, pour faire refroidir la sauce, les parer ensuite. — Prenez une quinzaine de petites caisses en papier, plissées, pointues d'un côté; masquez-en le fond avec une couche de gelée hachée; sur cette gelée posez, avec attention, une demi-bécassine, en la prenant en dessous à l'aide d'une fourchette. — Collez sur un plat long un *pain-vert* de même forme, masquez-le en dessus avec du papier blanc; poussez à la poche, à quelque distance des bords, un cordon de beurre manié; sur ce beurre, appuyez les petites caisses, en les rangeant en couronne, avec la pointe en haut. Emplissez le vide formé par les caisses avec un buisson de truffes entières, pelées, cuites au vin, refroidies et glacées. — Entourez la base du pain-vert avec des croûtons de gelée.

1452. — Langue écarlate et filets de dinde à la gelée. (Dessin n° 156.)

Collez un *pain-vert* sur un plat long, masquez-le en dessus avec du papier blanc, fixez sur son centre un petit appui en beurre, ayant la hauteur de 3 à 4 centim. — Prenez 2 bonnes langues à l'écarlate, froides; divisez les parties les plus épaisses, en tranches pas trop minces; parez-les régulièrement, dressez-les en couronne, sur le pain-vert, autour du beurre; masquez ce beurre avec une épaisse couche de gelée hachée; sur cette gelée, dressez, l'un à côté de l'autre, les deux filets d'une dinde cuite et refroidie; poussez alors, à la poche, entre la langue et la volaille, un cordon épais et régulier de gelée hachée. Entourez la base du pain-vert avec des croûtons de gelée, posés debout; envoyez en même temps 2 saucières de mayonnaise ou de ravigote.

1453. — Pâté-froid de veau.

Proportions : 2 kilogr. de pâte brisée, 2 kilogr. de farce composée avec des chairs maigres de porc, lard et veau; 750 gram. de noix de veau, autant de filets mignons de porc, 600 gram. de truffes crues, 500 gram. de lard blanchi, sel, épices composées. — Hachez très-fin les viandes pour la farce, pilez-les, assaisonnez-les de haut goût. Coupez la noix de veau et le filet de porc en gros carrés, lardez-les avec des filets de lard, assaisonnez-les, faites-les vivement roidir à feu vif avec du lard fondu: en dernier lieu, additionnez un verre de madère; faites réduire vivement celui-ci; déposez alors les viandes dans la terrine pour les laisser refroidir.

Beurrez un grand moule ovale, à pâté-froid, posez-le sur un plafond couvert de papier, foncez-le avec les trois quarts de la pâte préparée; appuyez bien celle-ci contre les parois et le fond du moule, afin de lui donner une égale épaisseur, masquez-la avec des bardes minces de lard; masquez celles-ci avec une couche de la farce préparée, ayant 1 centim. d'épaisseur. Coupez le restant du lard, des truffes et du jambon en gros dés, mêlez-les avec les carrés de veau, étalez-en une couche au fond de la caisse en pâte; masquez cette couche avec une partie de la farce restante, continuez ainsi, couche par couche, jusqu'à ce que le vide de la caisse soit plein; terminez le pâté en dôme, s'élevant un peu plus haut que les bords du moule; couvrez-le aussi avec des bardes de lard; humectez les parties saillantes de la pâte; couvrez le pâté avec une abaisse formée avec le restant de la pâte; soudez cette abaisse avec celle des bords, amenez-la à l'épaisseur voulue, en la serrant entre les mains; coupez-la droite à 2 centim. au-dessus des bords du moule; pincez la crête et les parois intérieures, pratiquez une petite ouverture circulaire sur le centre du dôme, décorez celui-ci avec une double rosace formée avec des feuilles imitées en pâte, coupées au couteau. Roulez une carte ou une bande de fort papier, posez-la dans l'ouverture supérieure, afin que celle-ci ne se ferme pas; entourez la carte avec une petite crête de pâte formant cheminée, puis dorez entièrement la surface du pâté; soutenez la frise excédant les bords du moule avec une bande de papier beurré, en l'appuyant en partie sur la pâte et sur le moule, poussez le pâté au four bien atteint, mais légèrement tombé; aussitôt que le dessus de la pâte est saisi, couvrez le pâté avec du fort papier, laissez-le cuire doucement pendant 3 à 4 heures à four fermé; vers la fin de la cuisson, sondez l'intérieur du pâté avec une aiguille à brider; si les chairs intérieures ne résistent pas, retirez-le du four. Déballez-le, laissez-le refroidir à moitié; infiltrez alors à l'intérieur du pâté, par la cheminée, quelques cuillerées de gelée d'aspic, mêlée avec du madère, un peu de glace fondue; quand le pâté est à peu près froid, retirez le moule, laissez-le ainsi jusqu'au lendemain. — Avant de servir le pâté, raclez les parties brunes du dessous, enlevez ensuite le couvercle en le coupant au bas de la frise; retirez le lard, découpez la garniture intérieure en moyennes tranches, dressez symétriquement celles-ci, en les entourant avec de la gelée hachée; posez alors le pâté sur un plat, entourez-le avec de beaux croûtons de gelée.

PLANCHE TRENTE-DEUXIÈME. — HURE.

177



178





177 Hure de sanglier en galantine — 178 Buisson de langoustes et crevettes

1454. — Pâté de foie-gras à l'Alsacienne.

Proportions : 2 kilogram. de pâte à dresser à l'alsacienne; 750 gram. de filets de porc, un kilogram. de lard frais, 3 beaux foies d'oie, un kilogram. de truffes crues, 4 cuillers à bouche de fines herbes, 200 gram. de maigre de jambon cuit, sel, épices composées. Détrempez la pâte 12 heures avant de monter le pâté; brisez-la bien, moulez-la, enveloppez-la dans un linge, tenez-la au frais. — Épluchez les truffes, retirez-en quelques-unes des plus petites, pour être mêlées à la farce, après les avoir hachées. Coupez les filets mignons et le lard pour les hacher et les piler; si la farce est bien fine, il n'est pas nécessaire de la passer au tamis; assaisonnez-la de haut goût, ajoutez les truffes hachées, le jambon cuit; retirez la du mortier pour la tenir au frais. — Parez les foies en séparant les deux moitiés, cloutez-les intérieurement avec des truffes, déposez-les sur un plat pour les assaisonner.

Moulez les trois quarts de la pâte préparée, abaissez-la ronde, de l'épaisseur de 2 centim. et demi; étalez-la sur un plafond, tracez un rond sur le milieu de sa surface; avec le bout des doigts, relevez légèrement les bords, en serrant la pâte tout autour entre les mains, afin de lui donner, peu à peu, la forme d'une caisse ronde, ayant la hauteur de 22 à 25 centim., mais en maintenant le haut un peu plus étroit que le bas; enfermez la pâte dans un moule à pâté de Strasbourg, c'est-à-dire un moule sans fond et à charnières; ce moule ne sert absolument qu'à donner au pâté sa forme droite et régulière; appuyez la pâte contre les parois, en l'égalisant et en l'élevant de 2 centim. au-dessus du moule; masquez alors les parois et le fond de la caisse à pâté d'abord avec des bardes minces de lard, puis avec une épaisse couche de farce; sur cette couche rangez une partie des foies, entourez-les avec la moitié des truffes coupées en quartiers, assaisonnées de haut goût; couvrez les foies et les truffes avec une couche de farce, rangez le restant des foies et des truffes sur celle-ci. Le pâté doit alors se trouver plein, et l'appareil monté un peu en dôme au dessus du niveau des bords. Couvrez-le avec une couche de farce, puis avec des bardes de lard; masquez celles-ci avec le restant de la pâte, abaissée ronde et mince, en l'appuyant contre les parois humectées de la crête, afin de les souder ensemble, mais en ayant soin de diminuer l'épaisseur de la pâte, en la serrant avec les mains; parez droit le bord de la crête pour le pincer, faites une ouverture au point central du dôme, et posez dans celle-ci une petite bande en carton, roulée; masquez ce carton avec une bande de pâte, ornez-le avec des feuilles imitées en pâte; formez sur le dôme une belle rosace. Dorez le dôme et la crête du pâté; enlevez le moule en ouvrant les charnières, mais sans déformer le pâté; pincez entièrement les parois, du haut en bas, en lignes droites, tout autour, dans le genre représenté par le dessin nº 169; emballez alors le pâté avec des feuilles de papier *ministre*, en maintenant celles-ci avec de la ficelle; poussez-le au four chaud, mais tombé, de façon que la croûte ne se colore que lentement; à moitié de sa cuisson, retirez le pâté à la bouche du four pour infiltrer à l'intérieur, par la cheminée, 2 ou 3 cuillerées de cognac; poussez-le de nouveau au four; quand il est cuit, sortez-le, laissez-le refroidir sans le déballer; quand il est froid, infiltrer de nouveau 2 ou 3 décil. de bonne gelée d'aspic, mêlée avec un peu de madère. — 24 heures après, on peut servir le pâté.

1455. — Pâté-froid de filets de perdreaux, monté à la main.

L'école ancienne faisait grand cas de ces beaux pâtés montés à la main, et de nos jours on doit les estimer d'autant plus qu'on ne les voit que fort rarement apparaître sur les tables; la difficulté de l'opération épouvante souvent le praticien, et ce n'est pas tout à fait sans raison, car, s'il est difficile de monter artistement un pâté à la main, il est plus difficile encore de le bien cuire.

Proportions : 3 kilogram. de pâte à dresser, ferme et peu beurrée, 2 kilogram. et un quart de farce, 24 filets de perdreaux, 1 kilogram. de truffes crues, 250 gram. de lard blanchi, quelques foies de poularde, sel, épices composées. — Détrempez la pâte 12 heures d'avance, enveloppez-la dans un linge, tenez-la au frais. Préparez la farce avec 750 gram. de porc, 250 gram. de chairs de cuisses de perdreaux, 1 kilogram. de lard frais; hachez ces viandes séparément, puis mêlez-les pour les piler; assaisonnez-les, ajoutez 3 jaunes d'œuf, passez-les au tamis. Déposez cette farce dans une terrine, ajoutez quelques cuillerées à ragoût de foies de volaille cuits, pilés et passés au tamis; le quart des truffes hachées, ainsi que le lard blanchi, coupé en petits dés. — Parez les filets de perdreaux, lardez-les chacun avec un filet de lard, déposez-les dans une terrine, ainsi que les truffes entières, pour les assaisonner, les arroser avec un verre de cognac, un peu de madère.

Moulez les trois quarts de la pâte, abaissez-la de forme ovale, de l'épaisseur de 3 centim.; placez l'abaisse sur un plafond, appuyez-la au centre avec les doigts, en traçant un ovale un peu plus étroit que la dimension que doit avoir le pâté; relevez les bords de cette abaisse, peu à peu, en serrant la pâte tout autour, sans la plisser, de façon à former une caisse ovale; quand elle est montée à moitié, laissez reposer la pâte pendant 10 minutes; amincissez-la encore, en la pressant avec les mains pour l'élever à la hauteur voulue, mais en la tenant plus étroite d'en haut que d'en bas; coupez les bords; entourez extérieurement la caisse avec une large bande de papier *ministre*, en soutenant celui-ci avec un tour de ficelle. Masquez le fond et les parois intérieures de cette caisse avec des bardes minces de lard, puis étalez au fond une épaisse couche de farce; sur celle-ci dressez une partie des filets



de perdreaux, en les entremêlant avec du lard et des truffes; masquez aussitôt ceux-ci avec une autre couche de farce. Continuez ainsi, en alternant les viandes et la farce jusqu'à ce que la caisse soit pleine, mais en terminant le pâté en dôme; sur ce dôme posez une feuille de laurier, masquez-le avec des bardes minces de lard; couvrez-le avec une abaisse de pâte; décorez le dôme en procédant comme il est dit au n° 1453, dorez-le; une demi-heure après, entourez-le de nouveau avec la bande de soutien en papier *ministre*, remplissant l'office d'un moule à pâté; enveloppez en outre ce papier et le pâté dans son entier avec des feuilles de papier; soutenez-les avec de la ficelle; poussez de nouveau le pâté pour lui donner 3 heures de cuisson; sondez-le avant de le sortir du four, laissez-le refroidir sans le déballer; quand il est à peu près froid, infiltrez à l'intérieur, par la cheminée, 3 à 4 décil. de gelée au fumet de perdreaux; bouchez l'ouverture supérieure. — Servez le pâté 24 heures après.

1456. — Pâté-froid de poulardes à la Godefroy. (Dessin n° 160.)

Proportions : 2 kilogram. de pâte à dresser à l'anglaise, 2 poulardes, 2 kilogram. de farce, 1 kilog. de truffes crues, 500 gram. de lard blanchi, 6 foies de poulardes, 200 gram. de jambon cuit, sel, épices composées.

Croûte à pâté-froid. — La méthode de préparer la pâte à l'anglaise est décrite au chapitre des détrempes. — Préparez la valeur de 2 kilogram. de pâte à dresser, faites-la reposer pendant 2 heures; prenez alors les trois quarts de cette pâte, pour l'abaisser en bande de la longueur de 80 centim. sur 30 de largeur. Coupez droit la bande, roulez-la sur elle-même. Avec le restant de la pâte, formez une autre abaisse de la même épaisseur, mais de forme ovale; posez-la sur un plafond couvert de papier beurré, relevez la pâte des bords, en la pressant tout doucement avec les mains pour les élever sur les bords à la hauteur de 4 à 5 centim.; mouillez alors les bords extérieurs de cette caisse, appliquez contre ceux-ci la bande longue pour la souder avec la caisse, en la posant debout; évasez-la ensuite, en appuyant la pâte avec les deux mains et en opérant peu à peu; quand la caisse est montée au point voulu, coupez droit la pâte du haut, collez sur son épaisseur de petites boules de pâte à l'anglaise, bien rondes, d'une égale grosseur; décorez aussi les parois extérieures de la caisse avec des ornements en pâte, coupés à l'emporte-pièce, en les humectant avant de les appliquer. Dorez alors entièrement la caisse à l'extérieur, tenez-la à l'étuve très-douce pendant 5 à 6 heures, puis dorez-la encore; masquez-la à l'intérieur avec du papier beurré pour l'emplir avec de la farine ordinaire, la pousser au four modéré, sans la couvrir, seulement pour la saisir, car il est inutile que la pâte soit cuite, il suffit qu'elle soit solide et de belle couleur; en sortant la caisse du four, tenez-la à l'étuve pendant quelques heures, laissez-la ensuite refroidir pour la vider. D'autre part, préparez une farce à galantine, crue avec autant de chairs de volaille que de lard frais; quand elle est pilée et passée au tamis, mêlez-la avec le quart des truffes crues, parées, coupées en petits dés, le jambon ainsi que la moitié du lard blanchi, également coupés en dés. — Désossez 2 poulardes, supprimez les parties nerveuses des chairs, cloutez les filets avec des truffes et du lard blanchi; coupez en gros dés le restant des truffes, le lard, les foies, assaisonnez-les, liez-les avec une partie de la farce; avec cet appareil, emplissez les poulardes, sans cependant les rendre trop grosses. Foncez alors une casserole autour et au fond avec des bardes de lard, masquez celles-ci avec une couche épaisse de farce, rangez les poulardes dans le vide laissé par celles-ci, en les posant l'une à côté de l'autre; emplissez les interstices avec le restant des truffes, les foies et le lard, masquez-les avec une épaisse couche de farce, couvrez également celle-ci avec des bardes de lard; couvrez ce lard avec une abaisse de pâte, en la soudant contre les parois de la casserole; posez alors celle-ci dans un plafond, pour la pousser au four modéré, mais bien atteint; cuisez l'appareil pendant 2 heures et 1/2. Sortez la casserole du four, enlevez le couvercle de pâte, laissez refroidir le pâté pendant 24 heures avec un poids dessus; démoulez-le ensuite, retirez les bardes de lard, découpez-le en tranches moyennes; dressez symétriquement celles-ci dans la croûte préparée, disposée sur plat; garnissez les bords supérieurs du pâté avec de la gelée hachée, dressez à la base une couronne de beaux croûtons.

1457. — Pâté de foies de canards.

Proportions : 2 kilogram. de pâte à dresser, 2 kilogram. de farce, 3 à 4 foies-gras de canard, 500 grammes de truffes, 150 gram. de jambon cuit, fines herbes, sel, épices composées. — Divisez les foies chacun en deux parties, déposez-les dans une terrine avec quelques cuillerées à bouche de champignons hachés. Préparez une farce à galantine avec 1 kilogram. de filets mignons de porc et 1 kilogram. de lard frais; hachez-la bien fin à la machine; ajoutez les fines herbes, le jambon haché et les truffes coupées en gros dés ou en quartiers.

Beurrez un moule à pâté-froid de 25 centim. de haut, de forme ovale; abaissez les deux tiers de la pâte en une bande à peu près d'un centim. et demi d'épaisseur, pouvant faire le tour du moule; roulez-la sur elle-même pour la dérouler dans l'intérieur du moule et l'appliquer contre les parois, en l'appuyant avec les mains; soudez les deux bouts de la bande, en les humectant avec de l'eau; appuyez fortement la pâte afin que la soudure ne soit pas apparente, puis abaissez la moitié de la pâte restante en une abaisse ovale; avec celle-ci formez le fond du pâté, en soudant bien la pâte. Quand le moule est foncé, masquez-le intérieurement avec des bardes de lard au fond et autour, puis étalez sur le fond une épaisse couche de farce; sur celle-ci rangez un tiers des foies, couvrez-les avec de la

farce; recommencez deux fois la même opération, terminez la dernière couche en dôme; masquez celui-ci avec des bardes minces de lard; couvrez le dôme avec la pâte restante, formée en abaisse; pincez les bords, décorez le couvercle avec une rosace de feuilles imitées, terminez le pâté, en procédant d'après la méthode décrite au n° 1453; poussez-le ensuite au four modéré pour lui donner 3 heures de cuisson; une heure après qu'il est sorti du four, infiltrez à l'intérieur, par la cheminée, 4 à 5 décil. de sauce chaufroix ou de la gelée d'aspic, mêlée avec un peu de madère, laissez refroidir le pâté 24 heures.

1458. — Pâté-froid de cailles à la Camérani, pour grosse pièce.

Proportions : 1 kilogram. et demi de pâte à dresser, 1 kilogram. de farce crue de gibier, 400 gram. de farce à gratin de foies de volaille, 18 cailles, 250 gram. de lard blanchi, 750 gram. de truffes crues, pelées, sel, épices composées. — Désossez les cailles, déposez-les dans une terrine avec les truffes pelées, coupées par moitié, ainsi que le lard et la langue, coupés en filets; assaisonnez-les; hachez 500 gram. de chairs de gibier et 500 gram. de lard frais; pilez la farce, pour l'assaisonner, la passer au tamis; mêlez-la alors avec 400 gram. de farce à gratin.

Avec les trois quarts de la pâte à dresser, préparée lisse et bien reposée, foncez un moule à pâté-froid de forme ronde, masquez la pâte avec du lard, puis avec une couche de farce. Emplissez chaque caille avec une petite partie de la farce, sur celle-ci posez quelques morceaux de truffes, de langue et de lard blanchi; rangez les cailles dans le pâté, par couche, entremêlées avec le restant des truffes, du lard, de la langue écarlate; masquez chaque couche avec une couche de farce, finissez d'emplir le pâté, en le montant en dôme; couvrez-le d'abord avec du lard, puis avec un couvercle de pâte, pincez les bords, décorez le dessus avec quelques détails de pâte, dorez-le enfin; poussez-le à four modéré, pour le cuire pendant 2 heures 1/2. Une heure après que le pâté est sorti du four, infiltrez à l'intérieur, par la cheminée, une sauce madère, mêlée avec un tiers de son volume de gelée; laissez refroidir le pâté à fond, dressez-le ensuite sur un plat; ouvrez-le pour le découper, le garnir avec de la gelée hachée, l'entourer avec des croûtons. — Les pâtés de grives, bécassines, mauviettes et perdreaux peuvent être préparés d'après cette méthode; mais, en général, les pâtés saucés doivent être mangés à bref délai, car ils se conservent beaucoup moins que les autres. — Ce pâté peut aussi être servi pour entrée froide, s'il est moulé de forme ronde.

1459. — Pâté-froid de lièvre; de Pantin.

On appelle aussi ces pâtés, *pâtés à l'aune*, à cause de leur forme allongée et mince; on les prépare indifféremment avec des viandes de veau, de la volaille, du gibier, du poisson.

Proportions : 2 kilogram. de pâte à dresser, 1 kilogram. 1/2 de farce, 600 gram. de truffes crues, pelées, 6 filets de lièvre, 500 gram. de lard blanchi, 500 gram. de jambon cuit, sel, épices composées.

Parez 6 filets de lièvre, cloutez-les avec des filets de lard, de jambon et de truffes; coupez-les en deux sur la longueur, déposez-les dans une terrine avec le restant des truffes, du lard et du jambon; assaisonnez-les avec sel, épices, un peu de madère. — Préparez une farce à galantine avec 250 gram. de chairs de lièvre, 500 gram. de filets mignons de porc, 750 gram. de lard; quand elle est pilée, assaisonnez-la, passez-la au tamis, déposez-la dans une terrine, mêlez-la avec quelques cuillerées de fines herbes cuites, ainsi que quelques truffes coupées en dés.

Divisez la pâte en deux parties, abaissez-les séparément en bandes de 70 centim. de long sur 25 de large; posez l'une de ces abaisses sur une plaque un peu épaisse; étalez sur le centre de cette abaisse une couche de farce, sur celle-ci dressez les filets de lièvre, en les entremêlant avec les truffes, le lard, le jambon; masquez ces viandes avec une couche épaisse de farce, humectez les bords de la pâte pour les replier au-dessus de l'appareil, de façon qu'ils viennent se rejoindre et se souder sur la partie centrale formant le dos d'âne; pliez aussi la pâte des deux extrémités, humectez toutes les surfaces, couvrez-les complétement avec la seconde abaisse de pâte, en l'appuyant avec les mains pour la souder avec le corps du pâté; pratiquez alors, sur la longueur de celui-ci, 2 petites cheminées servant à dégager la vapeur interne; dorez le pâté, entourez-le à sa base avec des bandes de fort papier beurré, en les serrant et les consolidant avec de petites bandes enduites avec du repère; poussez le pâté au four, cuisez-le à peu près 2 heures, en ayant soin de le couvrir avec du papier; sortez-le ensuite du four pour le laisser refroidir à moitié; infiltrer à l'intérieur, par les cheminées, de la gelée d'aspic mêlée avec un peu de madère; quelques heures après, enlevez les bandes de papier, laissez bien refroidir le pâté avant de le servir, entier ou découpé.

1460. — Pâté-froid de thon à la Marseillaise.

Proportions : 2 kilogram. de pâte à dresser, 2 kilogram. 1/2 de thon frais, 2 kilogram. de farce, 250 gram. de jambon cuit, 300 gram. de lard blanchi, 1 kilogram. de truffes crues, pelées; fines herbes cuites, sel, épices composées. — Faites couper un morceau de thon dans les parties les plus épaisses du poisson, supprimez-en les arêtes et la peau, divisez les chairs en carrés de 4 à 5 centim., lardez ceux-ci, en les traversant de part en part avec des filets d'anchois ou des filets de truffes. Plongez à mesure ces carrés dans une casserole d'eau tiède, placez cette casserole

sur l'angle du fourneau pour chauffer le liquide, mais sans le faire bouillir; égouttez alors les morceaux de thon, rafraîchissez-les, épongez-les bien sur un linge. — Faites fondre dans un sautoir 300 gram. de lard râpé, ajoutez les carrés de thon pour les faire revenir en les sautant; quelques minutes après, additionnez les truffes coupées en quartiers, assaisonnez-les, mouillez-les ensuite avec un demi-verre de madère; faites vivement réduire celui-ci, puis retirez les carrés de thon et les truffes avec une écumoire, pour les faire refroidir ensemble sur un plat; faites revenir les fines herbes dans le sautoir ayant servi à faire revenir le thon, laissez-les refroidir. — Préparez la farce avec 1 kilogram. de filet de porc, 1 kilogram. de lard, hachez-la bien, pilez-la, assaisonnez-la de haut goût, passez-la au tamis; mêlez-la alors avec les fines herbes et le jambon haché.

Avec les trois quarts de la pâte, foncez un moule à pâté-froid, de forme ovale; masquez les parois et le fond de la caisse avec une couche de farce; sur celle-ci rangez les carrés de thon, entremêlés avec les truffes et le lard blanchi, coupé en petits dés; terminez le pâté en dôme, posez une feuille de laurier sur celui-ci, couvrez-le d'abord avec du lard mince, puis avec une abaisse de pâte, en procédant d'après la méthode décrite précédemment; pincez le pâté, décorez-le, dorez-le, pour le cuire pendant 3 heures à four modéré, mais bien atteint; quand il est sorti du four, à moitié refroidi, infiltrez à l'intérieur, par la cheminée, 4 décil. de gelée mêlée avec un peu de madère; laissez-le bien refroidir. Au moment de dresser, découpez l'intérieur du pâté, garnissez-le avec de la gelée hachée, dressez-le sur un plat, entourez-le avec une chaîne de beaux croûtons.

1461. — Pâté-froid de saumon, pour grosse pièce.

Proportions : 2 kilogr. de pâte à dresser, 2 kilogr. 1/2 de saumon, 2 kilogr. de farce à poisson, 750 gram. de truffes crues, pelées; fines herbes, sel, épices composées. — Préparez une farce de poisson avec 1 kilogr. de chairs de brochet ou de merlan, 6 filets d'anchois, 200 gram. de beurre d'écrevisse, 300 gram. de panade, 400 gram. de beurre frais, 4 jaunes d'œuf, sel, muscade, épices; quand elle est passée au tamis, déposez-la dans une terrine, mêlez-la avec le quart des truffes hachées. — Supprimez la peau et les arêtes du saumon, coupez les chairs en carrés. — Faites revenir au beurre quelques cuillerées à bouche de fines herbes; arrosez-les avec un demi-verre de madère, faites réduire celui-ci de moitié; additionnez alors aux fines herbes les carrés de saumon pour les faire roidir; assaisonnez-les de haut goût, laissez-les refroidir avec les fines herbes. — Avec les trois quarts de la pâte, foncez un moule à pâté-froid, masquez le fond et les parois intérieures de la caisse avec une couche de farce, rangez par couches les morceaux de saumon dans le vide du pâté, en les entremêlant avec les truffes et les fines herbes, mais en alternant ces couches avec de la farce; montez le pâté en dôme, posez une feuille de laurier sur le haut de celui-ci, masquez complétement le dôme avec une couche de beurre frais; couvrez alors le pâté avec le restant de la pâte, en procédant d'après la méthode précédemment décrite (v. n° 1453); pincez-le ensuite, décorez-le, dorez-le pour le cuire à four modéré pendant 2 heures 1/2. Quand il est sorti du four et à moitié refroidi, infiltrez à l'intérieur, par la cheminée, de la gelée d'aspic mêlée avec un peu de madère; laissez-le bien refroidir pour le dresser ensuite sur plat, le découper, le garnir avec de la gelée hachée et des croûtons. — Ce pâté peut aussi être servi pour entrée froide.

1462. — Timbale froide de foies de poulardes, pour grosse pièce.

On fonce les timbales pour grosses pièces froides dans des moules unis et droits, de forme ovale ou ronde; à défaut de moule, on peut les foncer dans une casserole.

Proportions : 1 kilogr. 1/2 de pâte à dresser, 2 kilogr. de farce, une trentaine de gros foies de poulardes, 1 kilogr. de truffes crues, pelées, coupées en carrés; 200 gram. de jambon cuit, fines herbes, sel, épices composées. — Choisissez de beaux foies gros et gras, supprimez-en le fiel, divisez-les chacun en 2 parties, mettez-les dans un sautoir avec du lard fondu, assaisonnez-les, faites-les revenir à feu vif pour les roidir seulement. — Préparez la farce avec 500 gram. de filets de porc, 500 gram. de filets de volaille, 1 kilogr. de lard frais; assaisonnez-la de haut goût; quand elle est pilée et passée au tamis, déposez-la dans une terrine. Faites revenir quelques cuillerées à bouche de fines herbes avec un peu de lard râpé; quand elles sont à sec, mêlez-les avec les parures et débris de foies; assaisonnez-les, faites-les sauter vivement pendant 2 minutes, pour les mettre dans un mortier et les piler; arrosez-les avec quelques cuillerées de sauce madère, passez-les au tamis; mêlez alors cette purée avec la farce, ainsi que les truffes, le jambon haché. — Avec de la pâte à nouille, décorez un grand moule à timbale, foncez-le avec les trois quarts de la pâte préparée, en procédant d'après la même méthode que pour les pâtés; masquez le fond et les parois de la caisse en pâte avec une couche de farce, rangez une partie des foies sur celle-ci, en les entremêlant avec les truffes. Finissez de garnir la timbale par couches, jusqu'aux bords supérieurs du moule; couvrez le dessus

---

179



180





179 Gradin en graisse historié. 180 Pain de gibier à la gelée

de la timbale avec une abaisse de pâte, soudez-la attentivement avec les parois de la caisse. Ménagez une petite ouverture sur le centre du couvercle, dorez celui-ci, puis posez le moule sur un plafond pour le pousser à four modéré, mais bien atteint. Cuisez la timbale pendant 2 heures 1/2, en ayant soin de la couvrir de papier; sortez-la du four, infiltrez à l'intérieur, par la cheminée, 2 décil. de glace de volaille fondue, mêlée avec autant de sauce, autant de bonne gelée; laissez refroidir la timbale pendant 24 heures; renversez-la, ouvrez-la par le dessus pour découper l'intérieur à la cuiller, la dresser sur un plat, l'entourer avec de la gelée hachée ou coupée en croûtons.

1463. — Timbale froide de faisans, pour grosse pièce.

Proportions : 2 faisans, 1 kilogr. 1/2 de pâte à dresser, 1 kilogr. 1/2 de farce, 1 kilogr. de truffes crues, pelées, 6 foies de poulardes, 200 gram. de maigre de jambon cuit, coupé en petits dés, fines herbes, sel, épices. — Préparez une farce à galantine, avec 400 gram. de chairs de volaille, 400 gram. de chairs maigres de porc, 700 gram. de lard frais; quand elle est bien hachée, assaisonnez-la, retirez-la pour la déposer dans une terrine, lui incorporer 3 cuillerées à bouche de fines herbes, la moitié du jambon haché, un quart des truffes, aussi hachées, 2 jaunes d'œuf, 2 décil. d'espagnole réduite au fumet de gibier et au madère. — Désossez 2 faisans comme pour galantine, supprimez les parties nerveuses des chairs, coupez celles-ci en morceaux, déposez-les dans une terrine avec les truffes coupées en quartiers, les foies des faisans et le restant du jambon coupé en gros dés; assaisonnez-les de haut goût, arrosez-les avec quelques cuillerées à bouche de madère. — Beurrez un gros moule à timbale uni, masquez le fond et les parois avec des ronds de pâte à nouille, coupés à l'emporte-pièce, ayant 3 centim. de diamètre sur 3 millim. d'épaisseur; rangez ces ronds en couronne, mais à cheval, en les humectant à mesure avec un pinceau; quand les parois du moule sont entièrement montées avec ces ronds, masquez d'abord le fond avec une abaisse mince de pâte brisée, qui prenne juste la dimension du moule, puis masquez les parois avec une autre abaisse mince, mais assez large et longue pour en faire le tour. Appuyez cette pâte pour la souder avec l'abaisse du fond et en même temps avec le décor; masquez entièrement cette caisse, à l'intérieur, avec une couche de farce, sur celle-ci dressez par couches les morceaux de faisan et les garnitures, en les alternant avec de la farce, jusqu'à ce que l'appareil arrive au haut du moule, car celui-ci doit être bien plein. Masquez le dessus avec des bardes de lard, couvrez la timbale avec une abaisse de pâte; ménagez une cheminée au couvercle, dorez-le; posez la timbale sur un plafond, poussez-la au four; quelques minutes après, couvrez-la avec du papier, laissez-la cuire pendant 2 heures 1/2; une heure après qu'elle est sortie du four, infiltrez à l'intérieur 2 décil. de gelée, mêlée avec la même quantité de sauce madère, réduite au fumet de faisan; laissez-la refroidir à fond, renversez ensuite la timbale sur un plat, ouvrez-la par le fond, découpez-la, garnissez-la avec de la gelée. — Cette timbale peut aussi être servie pour entrée froide.

1464. — Terrine de foie-gras, façon de Strasbourg.

Proportions : 400 gram. de chairs de filets de porc, 500 gram. de lard frais, 2 beaux foies d'oies, 150 gram. de jambon cuit, 600 gram. de truffes crues, épluchées, sel, épices. — Choisissez les foies bien blancs, mais surtout n'ayant pas séjourné dans l'eau; parez-les, divisez-les chacun en deux parties, cloutez celles-ci avec quelques morceaux de truffes; déposez-les dans une terrine avec les truffes coupées pour les assaisonner de haut goût. — Hachez les chairs de porc et le lard, pilez-les au mortier, assaisonnez-les avec sel et épices, passez-les au tamis; mêlez alors à cette farce les parures des foies, préalablement revenues à feu vif avec quelques cuillerées à bouche de fines herbes; ajoutez le jambon haché ainsi que 2 truffes également hachées, et enfin 2 cuillerées à bouche de rhum.

Prenez une grande terrine, façon de Strasbourg, foncez-la avec du lard, puis avec une couche de farce; sur celle-ci rangez 2 moitiés de foies coupés et une partie des truffes; couvrez-les avec une épaisse couche de farce; dressez sur celle-ci les 2 autres moitiés de foie, ainsi que le restant des truffes; couvrez-les également avec de la farce : cette farce doit s'élever de quelques centimètres au-dessus des bords de la terrine, en terminant en dôme; couvrez ce dôme avec des bardes de lard, sur celui-ci posez tout simplement le couvercle de la terrine; posez la terrine sur un plafond en terre ayant les rebords élevés, et dont le fond est masqué avec la valeur de 2 verres d'eau; poussez ce plafond à four modéré, mais bien atteint, pour donner à la terrine 2 heures 1/2 de cuisson. Une heure après, l'eau du plafond doit être évaporée; commencez à arroser l'appareil avec la graisse qui découle dans le plafond, continuez de cuire la terrine tout doucement; sortez-la ensuite du four; quand elle est à moitié refroidie, posez un poids sur l'appareil, afin de le laisser refroidir en le pressant légèrement. Servez la terrine 24 heures après.

Quand on veut servir les terrines de foie-gras, il faut d'abord les tenir sur glace pendant 2 heures, retirer alors la graisse du dessus pour découper ensuite l'appareil à l'aide d'une cuiller à bouche, préalablement chauffée à l'eau bouillante. On enlève des morceaux de forme concave, de la dimension de la cuiller; on range à mesure ces morceaux sur une plaque, puis on les dresse symétriquement en pyramide dans la terrine même; on colle celle-ci sur un plat, on l'entoure, à sa base, avec de gros croûtons de belle gelée. — Les fabricants de pâtés et de terrines de foie-gras, obligés qu'ils sont de conserver longtemps les terrines cuites, se trouvent forcés de les dépoter, c'est-à-dire

de démouler l'appareil pour enlever toutes les parties humides qui se précipitent dans le fond, et changer l'appareil de terrine; en ce cas, ils arrosent aussitôt cet appareil avec de la graisse d'oie ou du saindoux liquide, qui doit pénétrer jusqu'au fond du vase; ils couvrent ensuite le dessus avec une couche de graisse, travaillée à la cuiller pour la rendre légèrement mousseuse; ils couvrent enfin cette graisse avec un rond de papier; ils ferment la terrine en lutant le couvercle. Mais toutes ces précautions sont souvent impuissantes à conserver longtemps l'appareil dans de bonnes conditions. Le moyen le plus sûr pour conserver indéfiniment les terrines à l'abri de toute corruption, c'est de les enfermer dans des boîtes en fer-blanc et les cuire au bain-marie; pour cela faire, on démoule l'appareil des terrines avant qu'il soit tout à fait refroidi, on l'arrose avec de la graisse d'oie ou du saindoux fondu, on soude la boîte sans délai pour la cuire pendant 1 heure au *bain-marie* comme les conserves.

1465. — Terrine de Nérac, pour grosse pièce.

Proportions : 400 gram. de filets mignons de porc, 550 gram. de lard frais, 1 foie-gras, 4 perdreaux, 800 gram. de truffes crues et pelées, sel, épices. — Préparez la farce avec les filets mignons et le lard, d'après la méthode ordinaire. Désossez les perdreaux comme pour galantine; parez les chairs des parties nerveuses, assaisonnez-les, emplissez-les avec une partie des foies et des truffes coupées en gros dés, mêlées avec un peu de farce; arrondissez les perdreaux en rapprochant les peaux, puis rangez-les dans une terrine, foncée avec du lard et une couche de farce; entourez-les avec le restant des truffes et des foies-gras, finissez d'emplir la terrine avec une couche de farce, en la faisant bomber en dôme; couvrez celui-ci avec du lard, posez le couvercle de la terrine sur l'appareil, déposez-la dans un plafond creux, ayant un peu d'eau au fond; cuisez-la au four pendant 3 heures, en l'arrosant de temps en temps avec sa graisse. — Quand on veut servir cette terrine, on la laisse d'abord bien refroidir, puis on démoule l'appareil pour le découper, le dresser en buisson dans la terrine; coller celle-ci sur un plat, en l'entourant avec de la gelée.

1466. — Terrine de lièvre, pour grosse pièce.

Proportions : 4 filets et 4 cuisses de lièvre, 450 gram. de filets mignons de porc, 500 gram. de lard frais, 600 gram. de truffes crues, pelées, 250 gram. de jambon, sel, épices composées.

Parez les filets de lièvre, coupez-les transversalement en carrés, déposez-les dans une terrine avec les truffes pelées, coupées en quartiers, ainsi que le jambon coupé en petits dés; assaisonnez ces viandes avec sel et épices, arrosez-les avec quelques cuillerées à bouche de madère. — Préparez une farce à galantine avec le porc et le lard, pilez-la, assaisonnez-la de haut goût, passez-la au tamis; mêlez-la avec une farce cuite, à gratin, préparée avec les cuisses de lièvre, ainsi qu'avec quelques truffes hachées. — Foncez une terrine avec des bardes minces de lard, masquez celles-ci avec une couche de la farce préparée; sur celle-ci dressez une couche de filets de lièvre, entremêlés avec les truffes; continuez ainsi jusqu'à ce que la terrine soit pleine et que la farce dépasse ses bords de quelques centimètres; couvrez alors l'appareil avec du lard, puis avec le couvercle de la terrine ou avec une abaisse de pâte crue. Cuisez la terrine au four, en procédant comme il est dit au n° 1464. — Quand on veut servir cette terrine, on la démoule pour la distribuer en tranches; on dresse celles-ci en buisson dans la terrine même, ou la colle sur plat pour l'entourer avec de la gelée. — Cette terrine peut aussi être servie pour entrée froide.

1467. — Pain de foies de poulardes à la gelée.

Proportions : 600 gram. de foies de poulardes, 400 gram. de bon foie de veau, 250 gram. de chairs de volaille crues, 750 gram. de lard frais, 100 gram. de panade, 200 gram. de tétine cuite, 100 gram. de langue écarlate cuite, 600 gram. de truffes crues, épluchées, 6 jaunes d'œuf, sel, épices composées.

Émincez le foie de veau, faites-le sauter à feu vif avec du lard fondu, en même temps que les foies et les chairs de volaille; ajoutez quelques cuillerées à bouche de fines herbes cuites, assaisonnez-les, mouillez-les avec un demi-verre de madère, faites réduire vivement celui-ci; pilez ensuite les foies avec la panade, passez-les au tamis. Pilez le lard, passez-le également au tamis, mêlez-le dans le mortier avec la farce passée, assaisonnez l'appareil; quelques minutes après, retirez-le du mortier pour le déposer dans une terrine, adjoindre la tétine, la langue, les truffes coupées en gros dés. — Foncez avec du lard un grand moule à timbale uni, de forme ovale, emplissez le vide avec l'appareil préparé, couvrez celui-ci avec des bardes de lard, posez le moule dans un plafond avec de l'eau bouillante jusqu'au quart de sa hauteur, pour cuire le pain à four modéré pendant 2 heures; retirez ensuite le moule du four pour le laisser refroidir. Trempez-le à l'eau bouillante, renversez le pain sur un couvercle de casserole; supprimez le lard qui l'entoure, lissez les surfaces avec la lame d'un couteau trempée à l'eau chaude; glacez-les au pinceau; glissez le pain sur un *pain-vert* collé sur plat; découpez-le alors en lignes inclinées, sans détacher les morceaux, afin de conserver sa forme; entourez-le avec de la gelée hachée, croûtonnez le plat. — Ce pain de foie peut aussi être servi pour entrée froide.

1468. — Pain de foie-gras aux truffes.

Proportions : 2 beaux foies d'oie, le même poids de lard frais, 100 gram. de panade, 250 gram. de tétine, 600 gram. de truffes crues, épluchées, 3 jaunes d'œuf, sel, épices composées. — Divisez les deux tiers des foies en gros carrés; réservez le restant. Faites vivement revenir les carrés avec du lard et les parures de truffes; assaisonnez-les; retirez l'appareil du feu pour le piler, le passer au tamis; pilez la panade seule, en ajoutant peu à peu le lard (pilé), ainsi que les foies passés; assaisonnez l'appareil de haut-goût, déposez-le dans une terrine pour le mêler avec les truffes, la tétine et le foie coupés en dés. Avec cet appareil emplissez un grand moule à cylindre uni, de forme ovale; couvrez-le avec d'épaisses bardes de lard, posez-le dans un plafond avec un peu d'eau, cuisez-le tout doucement à four modéré pendant 1 heure 1/2; retirez-le, laissez-le refroidir; démoulez ensuite le pain, lissez-le bien, glacez-le au pinceau; dressez-le sur un *pain-vert* collé sur un plat long; décorez-le avec des détails de truffes et de tétine, nappez-le légèrement à la gelée. Glissez un montant dans le cylindre, soudez-le avec le *pain-vert*, fixez sur le haut une belle coupe ovale en graisse; emplissez cette coupe avec une garniture de truffes cuites et glacées, entourez le pain avec un cordon de gelée hachée; garnissez le *pain-vert* avec des croûtons de belle gelée. — Ce pain peut aussi être servi pour entrée froide.

1469. — Pain de foie-gras à la Renaissance. (Dessin n° 158.)

Avec de la graisse grattée et ramollie modelez une corne d'abondance dans le style que représente le dessin, collez-la sur le bout d'un plat long, en l'appuyant sur un soutien en graisse; évasez bien l'ouverture, bordez-la tout autour, décorez-la avec goût, dans l'ordre du modèle. Fixez sur le bout du plat resté libre un appui en pain de forme ronde et allongée; masquez-le avec une épaisse couche de beurre. — Découpez à la cuiller l'appareil d'une terrine de foie gras préalablement bien refroidie sur glace, rangez à mesure les morceaux enlevés dans le vide de la corne et sur l'appui en pain; piquez sur celui-ci quelques petits hâtelets garnis, entourez le foie-gras avec de la gelée hachée et le plat avec de beaux croûtons coupés en triangles.

1470. — Pain de foie-gras à la Régence. (Dessin n° 183.)

Démoulez sur un plafond une petite terrine de foie-gras de Strasbourg; retirez-en toute la graisse, parez carrément l'appareil sur toutes ses surfaces, afin de conserver les parties du milieu; faites piler le restant pour le passer au tamis; déposez cette purée dans une casserole, travaillez-la à la cuiller, en la mêlant peu à peu avec moitié de son volume de sauce chaufroix réduite au madère, mais tiède; aussitôt que l'appareil a perdu toute sa chaleur, additionnez, peu à peu, un tiers de son volume de beurre fin, manié et divisé en petites parties; quand l'appareil est mousseux, chauffez très-modérément le fond de la casserole sans cesser de le travailler, mais seulement pour le ramollir légèrement; incorporez alors les parties de foie-gras tenues en réserve, coupées en dés.

Incrustez sur glace un grand moule de forme ovale, à cylindre, ayant 40 centim. de long sur 16 de haut, décorez-le tout autour des parois avec des losanges de truffes, de langue écarlate et de blanc d'œuf poché, ou du blanc de volaille, en les disposant dans l'ordre que représente le dessin, et en distribuant symétriquement les nuances; il faut surtout avoir soin de tremper à mesure les losanges dans de la gelée mi-prise; quand le décor est exécuté, soutenez-le avec une chemise de gelée, emplissez le vide du moule avec l'appareil préparé, tenez-le sur glace jusqu'à ce que cet appareil soit raffermi. Démoulez alors le pain de foie-gras sur un *pain-vert* ayant un montant fixé sur son centre; sur ce montant disposez un sujet groupé dans le genre que représente le dessin; entourez-le à sa base avec de la gelée hachée; piquez sur les côtés 2 hâtelets garnis; entourez les bords supérieurs du premier gradin avec un cordon de gelée hachée, croûtonnez richement sa base. — Cette pièce est posée sur socle.

1471. — Pain de foie-gras en Belle-Vue.

Choisissez 2 grands moules ovales, dont l'un un peu plus haut et plus large que l'autre. — Préparez un appareil à *pain de foie*, en procédant selon la méthode prescrite au n° 1467; cuisez-le dans le petit moule. Quand le pain est cuit et refroidi, démoulez-le pour le lisser et le glacer. — D'autre part, décorez les parois intérieures du grand moule avec des détails (régulièrement coupés et un peu marquants) de tétine et de truffes, en ayant soin de les tremper à mesure dans de la gelée mi-prise; chemisez alors le moule, afin de consolider le décor, en coulant au fond une couche de 2 centim. de gelée; quand celle-ci est bien prise, posez le pain de foie dans le moule, juste sur le centre, pour qu'il n'y ait pas plus de vide d'un côté que de l'autre; emplissez le vide avec de la gelée liquide mais froide; laissez-la bien raffermir sur glace. Au moment de servir, trempez vivement le moule à l'eau chaude, essuyez-le, renversez le pain sur une épaisse couche de gelée prise sur un plat long, entourez-le avec de beaux croûtons de gelée; piquez sur le centre 3 hâtelets garnis.

1472. — Pain de gibier à la gelée. (Dessin n° 180.)

Proportions : 600 gram. de chairs de perdreaux cuites, 200 gram. de chairs de perdreaux crues, 800 gram. de lard frais, les foies des perdreaux et quelques foies de poulardes, 200 gram. de panade, 200 gram. de tétine cuite, 200 gram. de langue à l'écarlate, 600 gram. de truffes crues, sel, épices composées. — Faites revenir, au lard fondu, les chairs crues des perdreaux (600 gram.) ainsi que les foies, ajoutez quelques cuillerées de fines herbes, un bouquet d'aromates; assaisonnez-les avec sel et épices; mouillez-les avec le quart d'un verre de madère; faites réduire celui-ci, laissez refroidir les viandes pour les piler, les passer au tamis. Pilez la panade, le lard, les chairs de perdreaux crues, passez-les aussi au tamis, remettez-les dans le mortier ensemble avec le premier appareil de perdreaux; pilez-les encore quelques minutes; retirez enfin l'appareil dans une terrine, mêlez-le avec la tétine, la langue, les truffes coupées en gros dés, ainsi qu'avec quelques cuillerées de glace fondue, versez-le dans 2 grands moules de forme ovale et à cylindre, dont l'un doit être 3 centim. plus large que l'autre; couvrez l'appareil avec des bardes de lard; posez alors les moules dans un plafond avec un peu d'eau bouillante au fond, faites cuire les pains à four modéré pendant 2 heures; retirez-les du plafond pour les laisser refroidir dans les moules. Enlevez le lard, démoulez les pains, lissez-les avec la lame du couteau trempée à l'eau chaude, glacez-les au pinceau; décorez les pourtours des deux pains avec une guirlande composée avec de la tétine de veau froide, coupée. Placez aussitôt les pains l'un sur l'autre, en formant gradin; nappez-les légèrement à la gelée, dressez la pièce sur un plat long. Au-dessus du second gradin, fixez un sujet en graisse dans le genre représenté par le dessin; garnissez les gradins et le fond du plat avec de la gelée hachée et de beaux croûtons. Piquez enfin 5 hâtelets garnis de truffes sur les deux bouts. — Cette pièce est dressée sur socle. Ce pain de foie peut aussi être servi pour entrée froide s'il est moulé dans un moule rond.

1473. — Pain de gibier à la Saint-Hubert. (Dessin n° 165.)

Levez les chairs cuites de 7 à 8 perdreaux, parez-les, pilez-les au mortier avec quelques foies de volaille sautés aux fines herbes; ajoutez quelques cuillerées de sauce chaufroix, passez-les au tamis; déposez la purée dans une casserole, étendez-la avec quelques cuillerées de glace fondue, le tiers de son volume de sauce chaufroix encore tiède; travaillez l'appareil à la cuiller, en incorporant, par petites parties à la fois, moitié de son volume de beurre manié; une demi-heure après, l'appareil doit être très-légèrement mousseux, lisse, de bon goût; additionnez un salpicon de truffes et de foies-gras cuits. Versez une partie de cet appareil dans un grand moule à timbale de forme ovale, tenez-le sur glace pendant quelques heures, versez le restant dans 10 tubes en fort papier, d'un égal diamètre et de même longueur, formés sur un petit rouleau, puis posés debout dans une casserole (incrustée sur glace) les uns contre les autres; faites bien refroidir l'appareil.—Au moment de dresser, fixez un *pain-vert* sur un plat long, trempez vivement le moule à l'eau chaude, démoulez le pain de gibier sur le *pain-vert;* lissez aussitôt les surfaces avec la lame d'un couteau. Retirez le papier des colonnes moulées, coupez-les juste à hauteur du pain de gibier pour les poser debout, en les appuyant contre celui-ci, après l'avoir légèrement creusé à distance calculée; soudez ces colonnes avec soin, glacez-les au pinceau, ainsi que le pain de gibier; entourez-les à leur base avec de petites bandes de tétine, fixez sur chacune d'elles une petite coupe en graisse, garnie d'une petite truffe. Décorez les intervalles des colonnes avec des bandes de truffes et tétine, disposées en travers; placez alors sur le pain un sujet de chasse, tel qu'il est représenté sur le dessin; fixez contre le pain, sur le centre, un aigle en graisse avec les ailes déployées. De chaque côté, fixez une jolie tête de cerf. Ces sujets sont modelés en graisse blanche. Garnissez la base du pain-vert avec de beaux croûtons de gelée. — Cette pièce est posée sur socle.

1474. — Galantine de dinde à la Française. (Dessin n° 166.)

Proportions : 500 gram. de filets mignons de porc, 500 gram. de chairs de volaille, 800 gram. de lard frais, 250 gram. de lard blanchi, 250 gram. de langue à l'écarlate, 750 gram. de truffes crues, épluchées, 6 foies de poularde, une dinde, sel, épices composées [1].

1. Dans la première partie de cet ouvrage, il a été question des *Epices des cuisiniers,* récemment livrées au commerce; voici les appréciations que nous trouvons dans le prospectus qui nous a été adressé :

L'assaisonnement précis des aliments est, au fond, une des bases essentielles de la bonne cuisine : les mets les plus délicats sont sans attrait pour le goût, sans profit pour la santé, si l'assaisonnement est faux, incomplet, sans mesure. Mais la perfection de l'assaisonnement réside tout entière dans la combinaison rationnelle des aromes de haut ton. Or, il est évident que, dans le travail, cette combinaison devient difficile, sinon impossible pour les cuisiniers, sans le secours d'épices sciemment composées, résumant en

PLANCHE TRENTE-QUATRIÈME. — TAUREAUX.





181 Gradin aux dauphins 182 Gradin aux taureaux

Préparez une farce à galantine avec les chairs de volaille, le porc et le lard; additionnez à cette farce les foies cuits, hachés fin. — Choisissez une dinde tendre, épluchez-la avec soin, supprimez-en les ailerons et les pattes pour la désosser entièrement. Diminuez l'épaisseur des chairs pour les reporter sur les parties du cou et du dos où la peau se trouve à nu. Coupez en filets le lard blanchi, la langue, les truffes, les filets mignons; déposez-les dans une terrine, assaisonnez-les, arrosez-les avec une cuillerée de cognac. Étalez une épaisse couche de farce sur la surface de la dinde; sur cette couche, rangez une autre couche de filets, de truffes, de langue, de lard, en les entremêlant; masquez-les de nouveau avec une couche de farce; continuez ainsi, en alternant la farce et les filets, jusqu'à ce que la dinde soit bien emplie; rapprochez alors les parties latérales, afin de la remettre en forme; cousez la galantine avec du gros fil, roulez-la dans une serviette, liez fortement celle-ci par les deux bouts; liez également le corps de la galantine avec 3 anneaux de ficelle. — Avec les carcasses brisées, un jarret de veau coupé, des légumes et du bouillon, marquez un fonds blanc dans une braisière; aussitôt qu'il est bien écumé, plongez la galantine dans le liquide, cuisez-la dans ce fonds pendant 2 heures 1/2, en ayant soin de la retourner et de tenir la braisière couverte; égouttez-la ensuite pour la déballer, la serrer de nouveau dans la même serviette rafraîchie; placez-la alors dans une terrine ou dans un moule de forme ovale, pour la laisser refroidir sous presse. Quand la galantine est bien refroidie, déballez-la, débridez-la, parez-en les deux bouts, en les arrondissant; glacez-la entièrement au pinceau, dressez-la ensuite sur un *pain-vert* bordé avec une torsade en beurre. Groupez à chaque bout un petit buisson de truffes cuites, décorez les flancs avec une rosace formée avec des truffes et de la tétine de veau cuites; entourez le pain avec de beaux croûtons de gelée, dressés debout, alternés avec de la gelée hachée; placez sur le centre de la galantine un sujet militaire dans le genre représenté par le dessin, en le collant avec de la glace. A chaque bout, piquez 2 hâtelets transparents, garnis de truffes. — Cette pièce est représentée dressée sur socle; elle peut être découpée en entaille avant d'être dressée sur le *pain-vert*.

1475. — Galantines de poulardes à la Parisienne.

Proportions : 500 gram. de filets mignons de porc, 500 gram. de lard cru, 250 gram. de chairs crues de volaille, 300 gram. de lard blanchi, 300 gram. de jambon cuit, 600 gram. de truffes crues, parées; 2 poulardes, sel, épices.

Désossez les poulardes, étalez-les sur une ligne, retirez les nerfs des chairs, diminuez-en l'épaisseur sur l'estomac et les cuisses. — Préparez la farce avec les filets de porc et le lard cru, assaisonnez-la, pilez-la, passez-la au tamis; déposez-la dans une terrine, mêlez-la avec un quart des truffes hachées; coupez en gros dés les filets mignons des poulardes, les truffes, le jambon, le lard blanchi; déposez-les également dans une terrine pour les assaisonner avec sel, muscade, épices.

Étalez les poulardes sur une serviette, le côté ouvert en dessus; masquez cette surface avec une épaisse couche de farce; sur celle-ci rangez les garnitures, en les alternant avec la farce; roulez ensuite les galantines séparément dans un linge, en les serrant; liez-les aux deux bouts, liez également le corps des galantines avec quelques anneaux de ficelle, plongez-les alors dans un fonds blanc préparé avec les carcasses de dinde, un jarret de veau, des légumes et du bouillon non dégraissé; ajoutez un bouquet de persil garni, ainsi qu'un verre de vin blanc; faites-les cuire doucement et à casserole couverte pendant 2 heures; égouttez-les ensuite pour les déballer, les serrer encore dans le même linge rafraîchi, afin de les obtenir bien rondes; faites-les refroidir sous presse légère. Déballez-les enfin, parez-les d'aplomb, arrondissez les deux bouts, découpez-les en entaille sur le centre; glacez-les très-légèrement, excepté sur les parties coupées; puis dressez-les sur un support en graisse dans le genre représenté par le dessin nº 126. Fixez une coupe ovale sur le centre, emplissez-la avec des truffes cuites et glacées. Entourez les galantines avec une macédoine de gros légumes variés, dressés en bouquets; nappez-les à la gelée, entourez-les avec de beaux croûtons de gelée. Piquez à chaque bout de la coupe un hâtelet garni.

1476. — Galantines de poulardes à l'Italienne.

Proportions : 2 poulardes, 500 gram. de filets mignons de porc, 250 gram. de chairs maigres de veau, 500 gram. de lard, 300 gram. de langue écarlate, 300 gram. de jambon cuit, 300 gram. de lard blanchi, 2 pieds de veau, 100 gram. de cornichons, autant de pistaches mondées, sel, épices composées.

elles le mélange méthodique des produits employés; c'est ce puissant auxiliaire qui manquait à la cuisine française : les *Épices des cuisiniers* viennent combler cette lacune.

Ces épices, composées avec les meilleurs produits exotiques, sont le résultat de longues recherches; elles ont été analysées par des chimistes, elles ont reçu l'approbation d'un grand nombre de cuisiniers, auxquels elles ont été soumises. Ce qui les distingue surtout des épices communes, c'est le goût fin, relevé, savoureux qu'elles communiquent aux mets; c'est que, loin d'échauffer l'estomac, elles donnent du ton, de la vigueur aux organes digestifs, sans les fatiguer, sans les irriter.

Les qualités hygiéniques de ces épices ont donc le double avantage d'apporter aux cuisiniers un élément nouveau de perfection, et en même temps de calmer les appréhensions légitimes des gourmets, redoutant l'influence dangereuse d'un assaisonnement imparfait.

Les Épices des cuisiniers sont de deux espèces : les unes s'appliquent spécialement aux mets chauds, les autres aux pièces froides, grasses ou maigres, surtout aux galantines et aux pâtés.

Désossez les 2 poulardes; coupez en dés le lard blanchi, la langue écarlate, les cornichons, les filets mignons des poulardes réservés; déposez ces viandes dans une terrine pour les assaisonner. Préparez la farce avec les filets de porc, le veau, le lard frais; quand elle est passée au tamis, mêlez-la avec 2 pieds de veau cuits dans une bonne mirepoix, désossés, refroidis, puis hachés.

Étalez les poulardes sur un linge, le côté ouvert en dessus, emplissez-les chacune avec la moitié de la farce, mélangée avec le jambon, le lard, la langue et les cornichons coupés, ainsi que les pistaches entières; quand les galantines sont emplies, roulez-les séparément dans une serviette, en les serrant; ficelez-les, plongez-les dans un fonds blanc, bien gras, préparé avec les carcasses des poulardes, des légumes, du bouillon; cuisez-les à feu modéré pendant 2 heures; égouttez-les ensuite, changez-les de linge, faites-les refroidir sous presse. — Parez les galantines, découpez-les en tranches régulières, dressez-les en couronne sur une épaisse couche de gelée prise sur le fond d'un plat long, emplissez le puits avec une salade de légumes à l'Italienne, garnissez le plat avec de la gelée hachée et de beaux croûtons de gelée.

1477. — Galantines de poulets à la Robert.

Proportions : 4 poulets, 2 kilog. de farce à quenelle de volaille, 300 gram. de tétine de veau cuite, 300 gram. de langue à l'écarlate, 500 gram. de truffes crues, épluchées, sel, épices.

Flambez les poulets, coupez-en les pattes et les ailerons, posez-les sur une serviette, en les appuyant sur l'estomac, fendez la peau du dos en ligne droite, depuis le croupion jusqu'à la tête; dégagez le cou, puis passez la lame du couteau entre la carcasse et la peau, pour dégager celle-ci; disloquez les cuisses pour en retirer l'os de la seconde jointure, coupez la carcasse à la jonction du croupion; détachez les chairs de l'estomac, en retirant d'un trait la charpente; étalez alors les poulets sur une serviette, le côté ouvert en dessus; salez-les, emplissez-les avec de la farce à quenelle de volaille, mêlée avec les truffes, la langue, la tétine, coupées en dés; rapprochez les chairs des poulets, arrondissez l'estomac, bridez-les, en commençant par fixer les cuisses, d'après la méthode ordinaire du bridage; introduisez les pattes sous la peau des pilons, bridez-les ensuite de façon qu'ils ne paraissent pas être désossés; frottez les surfaces avec un demi-citron, et enveloppez les poulets avec des bardes de lard; ficelez-les, marquez-les dans une braisière, en les serrant l'un contre l'autre et l'estomac en haut; mouillez-les à hauteur avec un fonds à poêler, faites-les cuire à feu modéré; égouttez-les, laissez-les refroidir sur un plat sans retirer le lard.

Cuisez 4 langues de veau à l'écarlate, laissez-les refroidir sous presse; quand elles sont froides, parez-les, divisez-les chacune en deux parties sur leur longueur. Débridez les poulets, détachez l'estomac du train de derrière pour le découper en tranches, le remettre sur place; dresser alors les poulets debout, en appuyant leur estomac sur une coquille en graisse, et le haut contre un montant en graisse formant pyramide, préalablement disposé sur un plat. Entre chaque poulet, dressez debout une moitié de langue de veau à l'écarlate, bien glacée. Piquez 4 hâtelets transparents sur le haut de la pyramide, bouchez les interstices avec des truffes et de la gelée hachée, nappez légèrement les poulets et la garniture, nappez aussi les langues avec de la gelée rougie; bordez le fond du plat avec des croûtons de gelée; envoyez séparément une sauce froide.

1478. — Galantine de poulets à l'Anglaise. (Dessin n° 170.)

Désossez complétement 6 poulets, emplissez-les avec de la farce à quenelle de volaille, mêlée avec un salpicon composé de langue, de truffes, de tétine; cousez ces galantines, roulez-les séparément dans un linge, en les serrant, faites-les cuire d'après la méthode ordinaire; déballez-les pour les serrer de nouveau dans la même serviette, laissez-les refroidir dans leur forme naturelle; parez-les ensuite pour les découper en entaille, les remettre en forme, les masquer avec une sauce chaufroix brune, légère; quand la sauce est refroidie, dressez les galantines debout, mais à distance, sur un *pain-vert*, en appuyant la base sur une petite coquille en graisse, et en même temps contre une pyramide en pain, masquée de graisse, fixée sur le centre du *pain-vert;* fixez sur le haut de celle-ci un sujet en graisse dans le genre représenté par le dessin. Entre les galantines, dressez symétriquement une macédoine de légumes, tels que : choux de Bruxelles, choux-fleurs, carottes, navets, pointes d'asperges, petits pois et haricots verts. Nappez ces légumes à la gelée mi-prise, entourez-les, ainsi que les galantines, avec un cordon de gelée hachée; croûtonnez le fond du plat avec de beaux croûtons de gelée dressés debout. — Cette pièce est représentée dressée sur un socle.

1479. — Galantines de perdreaux à la Dauphine.

Proportions : 4 perdreaux, 200 gram. de foies de poulardes, 200 gram. de langue à l'écarlate, 200 gram. de lard cuit, 600 gram. de truffes crues, épluchées; 200 gram. de jambon cuit, 600 gram. de farce, sel, épices composées.

Désossez les perdreaux, en procédant d'après la méthode appliquée aux volailles; assaisonnez-les, posez-les sur un plat. — Déposez dans une terrine les truffes, le lard, la langue, le jambon et les foies coupés en gros dés; assaisonnez-les, arrosez-les avec une cuillerée de madère. — Préparez la farce avec 150 gram. de chairs maigres de

porc, 150 gram. de chairs de perdreaux, 300 gram. de lard frais; assaisonnez-la, pilez-la, passez-la au tamis; déposez-la dans une terrine, finissez-la en incorporant quelques cuillerées de farce à gratin de foie-gras, quelques truffes hachées; mêlez-la alors avec toutes les garnitures coupées; emplissez les perdreaux avec cet appareil; reformez-les en rapprochant les peaux, cousez-les, enveloppez-les entièrement avec des bardes de lard. Introduisez aussitôt chaque galantine dans un moule ou dans une casserole à *bain-marie* du même calibre que les galantines; arrosez-les avec un peu de beurre, couvrez-les avec du lard, fermez les casseroles avec de la pâte à dresser, placez-les sur un plafond avec un peu d'eau; poussez-les à four modéré, cuisez-les pendant 1 heure 1/2. En les sortant du four, enlevez la pâte, laissez refroidir les galantines, dans les casseroles, avec un poids sur chacune d'elles; quand elles sont froides, démoulez-les pour les déballer, les couper en tranches, les remettre en forme, les dresser sur un *pain-vert*, en les appuyant contre une pyramide en graisse; sur le sommet de celle-ci, piquez 4 hâtelets transparents. Emplissez les interstices avec une couche de gelée hachée; sur cette couche, dressez une garniture de petites truffes glacées. Entourez le fond du plat avec de la gelée hachée et de beaux croûtons de gelée.

1480. — Galantines de perdreaux à la Royale. (Dessin n° 184.)

Préparez 8 galantines de perdreaux, roulez-les dans des linges pour les cuire; quand elles sont refroidies, découpez-les pour les reformer, les masquer avec une sauce chaufroix de gibier, transparente; quand la sauce est froide, décorez les galantines avec 2 rangs de petits carrés de truffes, disposés dans l'ordre que représente le dessin; nappez-les à la gelée. Fixez sur le centre d'un *pain-vert*, de forme ovale, un tampon en pain de cuisine, également de forme ovale, et en pyramide; masquez-le avec du beurre et celui-ci avec de la gelée hachée. Posez le *pain-vert* sur un plat long, sur celui-ci dressez les galantines, en les appuyant contre la pyramide, et en les posant à distance égale; traversez-les sur le haut avec un hâtelet garni, emplissez les intervalles avec une garniture de truffes rondes, cuites au vin, pelées, glacées et nappées à la gelée. Au-dessus de la pyramide, disposez un sujet en graisse représentant l'agriculture avec ses attributs. — Cette pièce est représentée posée sur socle.

1481. — Galantine de faisan à la Volière. (Dessin n° 169.)

Proportions : Un gros faisan, un demi-foie-gras, 500 gram. de truffes crues, épluchées, 200 gram. de lard blanchi, 800 gram. de farce, sel, épices composées. — Désossez le faisan, assaisonnez les chairs intérieures, étalez-le sur un linge, le côté ouvert en dessus. — Coupez les plus petites truffes, le foie et le lard en gros dés, déposez-les dans une terrine pour les assaisonner. — Préparez la farce avec 200 gram. de chairs de gibier, 300 gram. de filets mignons de porc, et 400 gram. de lard; quand elle est pilée et passée au tamis, mêlez-la avec les garnitures de la terrine; emplissez le faisan, aussi bien que possible, pour former la galantine, cousez-la, roulez-la dans une serviette beurrée; ficelez-la fortement aux deux bouts, ainsi que sur le centre, marquez-la dans une casserole ; mouillez-la à couvert avec un fonds blanc non dégraissé, un verre de vin blanc ; ajoutez un bouquet d'aromates, quelques gros légumes, la carcasse du faisan coupée; cuisez alors la galantine pendant 2 heures; déballez-la aussitôt cuite, pour la serrer de nouveau dans la même serviette; laissez-la refroidir dans une casserole longue et étroite, mais sans la mettre sous presse; déballez-la enfin pour la parer, la découper en entaille, la glacer, la dresser sur une jolie croûte de pâté-froid, de forme ovale, emplie avec de la gelée; posez la croûte sur un *pain-vert*, glacez-la, entourez-la à sa base avec une quinzaine de canetons imités avec des cuisses de poulets farcies, saucées en chaufroix; entourez ces canetons avec de la gelée hachée, et le *pain-vert* avec de petits aspics de pain de gibier. — Ornez la galantine avec un cou, une queue et les 2 ailes d'un faisan, disposés dans le genre représenté par le dessin. Les ailes sont traversées par un fil de fer, et séchées ouvertes; la queue, disposée un peu en éventail, est aussi traversée par 2 fils de fer pour la maintenir en forme; la tête et le poitrail sont soutenus en forme par un fil de fer qui sert aussi à les piquer sur la galantine. — Cette pièce est représentée dressée sur un socle.

1482. — Galantine de cochon de lait.

Faites nettoyer un petit cochon de lait, flambez-le, coupez le cou à la hauteur des épaules, détachez celles-ci, ainsi que les 2 cuisses; désossez-en complétement la longe, salez-la; déposez-la dans une terrine, arrosez-la avec une marinade froide; faites-la macérer dans celle-ci pendant quelques heures. — Avec les chairs des cuisses et des épaules du cochon de lait, de la viande maigre de porc et du lard frais, préparez une farce à galantine ; assaisonnez-la de haut goût, pilez-la, passez-la au tamis ; mêlez-la alors avec 500 gram. de truffes crues, épluchées, coupées en dés; un égal volume de langue à l'écarlate cuite, coupée comme les truffes. Avec cet appareil emplissez la longe du cochon de lait, roulez-la, bridez-la, enveloppez-la avec des bardes de lard, puis avec une serviette, ficelez celle-ci aux deux bouts et sur le centre; marquez-la alors dans une braisière, mouillez-la avec du bouillon blanc non dégraissé; ajoutez des légumes, de grosses épices et des aromates; faites-la cuire à feu modéré pendant 2 heures ; égouttez-la ensuite, déballez-la pour la réemballer aussitôt, la faire refroidir de forme ronde, c'est-à-dire

sans la mettre sous presse. Découpez-la ensuite en entaille. Remettez-la en forme, glacez-la; piquez quelques hâtelets garnis sur les parties non découpées. — On peut préparer cette galantine en désossant complétement l'animal, après en avoir retiré la tête; il faut alors la coudre de forme ronde, la faire cuire et refroidir sous presse pour la parer, la poser sur une épaisse couche de beurre. En ce cas, on modèle, avec du beurre, les deux extrémités de l'animal en lui donnant la pose que représente le dessin n° 163.

1483. — Galantines d'anguille au beurre de Montpellier.

Dépouillez 2 grosses anguilles, supprimez-en la tête et les parties minces de la queue, ouvrez-les du côté du ventre sur toute la longueur pour les désosser; battez légèrement les chairs, assaisonnez-les avec sel et épices; emplissez les anguilles avec une farce à galantine, mêlée avec un salpicon de truffes crues; rapprochez les chairs pour les envelopper séparément avec du lard, les rouler dans une serviette, en les serrant; ficelez les bouts, entourez-les avec quelques anneaux de ficelle, marquez-les dans une poissonnière étroite; mouillez-les à hauteur avec un fonds de mirepoix au vin, bien assaisonné, non dégraissé. Cuisez alors les galantines à feu modéré; quand elles sont à point, égouttez-les pour les déballer; retirez le lard, puis roulez de nouveau les galantines dans la serviette rafraîchie; laissez-les refroidir rondes et droites; dès qu'elles sont entièrement froides, déballez-les, pour les débrider, les parer, les couper transversalement, chacune en 4 tronçons de 10 centim. de long; coupez chacun de ces tronçons en 5 tranches, mais sans les séparer ni déformer le tronçon. Glacez au pinceau les 4 tronçons plus épais, masquez les 4 plus minces avec une couche de beurre de Montpellier, afin de leur donner la même épaisseur qu'aux autres, dressez ces tronçons debout sur un *pain-vert* de forme ovale, préalablement disposé sur un plat, masqué au fond avec du beurre de Montpellier; mais ayant sur son centre une pyramide, également masquée avec du beurre de Montpellier; fixez sur le centre de cette pyramide une jolie coupe en stéarine, de forme ovale, masquée au fond avec une couche de gelée hachée, emplie avec un petit buisson en queues d'écrevisses épluchées, ou de crevettes; poussez au-dessus de chaque tronçon un cordon de gelée hachée, posez sur celle-ci une belle truffe ronde et noire; entourez la base avec de beaux croûtons, envoyez à part 2 saucières de mayonnaise à la tartare.

1484. — Hure de sanglier farcie à la Française.

Faites couper une hure de sanglier en laissant adhérer une partie du cou; quand les poils sont brûlés, faites-la dégorger pendant 2 heures; égouttez-la, déposez-la dans une terrine vernie, pour la mariner; couvrez-la, tenez-la dans un lieu frais, en ayant soin de retourner les viandes de temps en temps.

Deux jours après, égouttez la hure, essuyez-la bien; retirez une partie des chairs, coupez-les en gros dés, déposez-les dans une terrine, mêlez-les avec 7 à 800 gram. de truffes crues, pelées, coupées par moitiés, 2 filets mignons de porc frais, coupés en gros dés, la langue du sanglier, une langue écarlate, l'une et l'autre cuites, coupées en gros dés, une douzaine de foies de poulardes sautés, coupés en deux, quelques gros dés de lard blanchi, et enfin 2 poignées de pistaches mondées; assaisonnez ces viandes de haut goût, arrosez-les avec quelques cuillerées à bouche de cognac, et laissez-les macérer pendant 7 à 8 heures.

Préparez 3 kilogram. de farce à galantine, composée avec deux tiers de filets de porc, un tiers de lard frais; quand elle est bien pilée, assaisonnez-la, mêlez-la avec les garnitures de la terrine, ainsi que quelques cuillerées de farce à gratin aux fines herbes; avec cet appareil, emplissez la hure, cousez-la, en la remettant, autant que possible, dans sa forme première; masquez l'ouverture du cou avec une large plaque de couenne de porc, cousez celle-ci avec les peaux du cou, cousez aussi le *groin* c'est-à-dire le museau; coupez les oreilles à la base pour les emplir avec un morceau de lard, les envelopper dans un linge; emballez enfin la hure dans un autre linge, soutenez la farce du cou, à l'aide d'un rond en bois, coupé du diamètre du cou; serrez fortement la hure avec un ruban en fil, maintenez-la des deux côtés à l'aide de 2 petites planches minces, en ficelant celles-ci, marquez-la, ainsi que les oreilles, dans une grande braisière, avec 5 pieds de veau désossés et blanchis, quelques légumes, des aromates; mouillez largement ces viandes avec du bouillon et 2 bouteilles de vin blanc; ajoutez quelques parures de viandes, quelques cous et gésiers de volaille; posez la braisière sur feu vif, faites bouillir le liquide; au premier bouillon retirez-le sur le côté du feu pour cuire la hure tout doucement pendant 5 à 6 heures; sondez-la de temps en temps, aussitôt qu'elle est atteinte à point, retirez-la pour la laisser refroidir à moitié dans sa cuisson; déballez-la ensuite pour l'emballer de nouveau. Quand elle est bien refroidie, déballez-la, parez-la, coupez à vif l'extrémité du cou, posez-la d'aplomb pour la découper tout le long du museau, jusqu'à moitié de sa hauteur, mais en laissant les parties coupées sur place. Creusez légèrement l'endroit où se trouvaient les yeux de la hure pour les refaire, soit en les imitant en beurre, soit en les remplaçant par 2 yeux en émail. Fixez les oreilles sur les côtés, entr'ouvrez le

---

PLANCHE TRENTE-CINQUIÈME. — AIGLES.

183



184



183 [illegible] — 184 [illegible] de perdreaux à la [illegible]

museau, reformez-en les extrémités avec du pain de foie ou du pain de gibier pilé : à défaut de ceux-ci, avec du beurre bruni. Appliquez sur les deux côtés du museau, dans l'ouverture de la gueule, une défense de sanglier, naturelle ou imitée en graisse. Glacez entièrement la hure avec de la glace très-brune, mêlée avec du caramel ; posez-la ensuite sur un *pain-vert* disposé sur un plat long, entourez-la abondamment avec de la gelée hachée ; croûtonnez ensuite le plat avec de mâles croûtons de gelée. Dissimulez le crâne sous une belle rosace formée en tétine ou en beurre, piquez au centre de cette rosace un gros hâtelet garni ; entourez aussi le tour du cou avec des hâtelets plus petits, en ayant soin de les incliner en dehors ; emplissez les cavités des oreilles et de la gueule avec de la gelée hachée. — Cette pièce peut aller sur socle.

1485. — Hure de sanglier en galantine. (Dessin n° 177.)

Après avoir farci une hure de sanglier, en procédant comme il est dit à l'article qui précède, faites-la cuire, dressez-la d'aplomb sur un *pain-vert*, préalablement collé sur un plat long, proportionné ; garnissez l'intérieur de la gueule avec du beurre rouge, imitez les défenses avec du beurre blanc ; retouchez les oreilles et les parties déformées avec du pain de gibier pilé ; glacez bien la hure avec de la glace brune, mêlée avec du caramel ; fixez sur le sommet un sujet en graisse représentant un chevreuil à la course. Ornez les deux côtés de la hure avec une branche de chêne, imitée en graisse blanche ; les glands seuls peuvent être verts. Piquez, en les inclinant, quelques beaux hâtelets garnis sur les deux extrêmes, nappez la hure à la gelée, entourez-la à sa base avec de la gelée hachée, entourez le pain-vert avec des truffes en petites caisses. — Comme diversion, on sert quelquefois, au lieu de hure véritable une imitation de hure modelée ou coulée en graisse, de grosseur naturelle ; on peut aussi la modeler au beurre. Si le sujet est bien traité, il produit toujours beaucoup d'effet. Quand la hure est modelée, on y adapte des yeux en émail et des défenses en graisse, on la dresse sur un *pain-vert* décoré, on dresse autour de celui-ci une belle couronne de tranches de galantine de sanglier ou simplement des roulades de sanglier préparées d'après la méthode prescrite au chapitre des entrées froides, également coupées en tranches.

1486. — Hure de sanglier à la Cumberland.

Faites couper la hure aussi longue que possible du côté du cou ; quand elle est flambée, rafraîchie, écourtez le bout du museau, fendez légèrement le crâne, coupez les oreilles ; emballez-la dans un linge, marquez-la dans une braisière, mouillez-la à couvert avec une mirepoix préparée par égales parties avec du vinaigre, du vin blanc et de l'eau ; ajoutez quelques grosses épices, une poignée de grains de coriandre, un fort bouquet d'aromates et un de persil ; emballez les oreilles, plongez-les dans le liquide ; posez la braisière sur feu, écumez le liquide ; au premier bouillon, retirez-le sur le côté du feu, afin de cuire la hure tout doucement ; sondez-la de temps en temps ; aussitôt cuite, éloignez-la du feu pour la laisser refroidir à moitié dans sa cuisson ; égouttez-la ensuite pour la déballer, la réemballer soigneusement, puis la laisser refroidir sur un plafond ; déballez-la enfin, réparez les dégâts occasionnés par la cuisson, soit avec du beurre bruni, soit avec du pain de foie pilé ; glacez-la entièrement ; entr'ouvrez le museau, fixez dans la gueule 2 défenses imitées en graisse. Posez la hure sur un fond en bois masqué avec de la graisse blanche, décoré, collé sur un plat long ; entourez-la avec de la gelée hachée ; entourez le fond en graisse avec de beaux croûtons de gelée. Piquez quelques hâtelets garnis sur la partie du cou, envoyez à part 2 saucières de sauce Cumberland. — Cette pièce est dressée pour figurer sur table ; quand on veut la servir, on émince en tranches fines les parties du cou.

1487. — Bastion de volaille, pour grosse pièce.

Préparez 4 galantines de poulets, en procédant d'après la méthode prescrite au n° 1477 ; quand elles sont cuites, déballez-les pour les réemballer, les faire refroidir en les laissant rondes, c'est-à-dire sans les mettre sous presse ; aussitôt qu'elles sont refroidies, parez-les droites aux deux bouts, coupez-les en tranches régulières ; reformez-les en les posant debout pour les glacer entièrement au pinceau. Préparez un *pain-vert* de forme ovale, ayant 7 à 8 centim. d'épaisseur, sur le centre ; sur ce *pain* fixez un montant de forme carrée, à angles coupés, légèrement creusés, mais un peu moins haut que les galantines ; masquez-le entièrement avec du beurre ou de la graisse ; appliquez contre les 4 faces de ce montant, des morceaux de langue à l'écarlate, coupés en forme de carrés longs, de façon à imiter des pierres de taille : il faut les coller contre le montant, en les trempant à mesure dans de la gelée mi-prise ; les napper ensuite au pinceau avec de la gelée. Fixez le pain-vert sur un plat, dressez les galantines debout, en les appuyant contre les cavités des angles du montant ; soutenez-les en dessous avec des bandes en beurre ou en graisse, ayant 2 centim. d'épaisseur, mais un peu plus larges que les galantines ; couvrez également celles-ci, sur le haut, avec une abaisse ronde, en graisse ou en beurre ; bordez-les avec une bande aussi en graisse, mais dentelée, afin d'imiter les créneaux d'une tour fortifiée ; crénelez également les hauteurs des 4 faces du montant ; imitez une porte basse au centre de chaque galantine ; bordez ces portes avec de la tétine cuite, coupée

sur le centre du montant, fixez une petite tour de forme ronde, également crénelée. Maintenant, bordez la base du bastion avec de la gelée hachée, poussée au cornet; croûtonnez le fond du plat avec de beaux croûtons de gelée. — D'après cette même méthode, on peut composer des bastions avec des galantines de gibier et d'anguilles.

1488. — Bastion en pain de gibier, à la Mazagran. (Dessin n° 136.)

Préparez une grande casserole de pain de gibier au beurre, en procédant d'après les prescriptions données à l'article n° 1473; avec cet appareil, emplissez d'abord 6 tubes en papier ayant 18 centim. de haut sur 7 de diamètre, rangez-les debout dans une casserole; posez celle-ci sur glace pour faire bien raffermir l'appareil. Masquez, avec du papier, le fond et le tour d'un moule à timbale de forme ovale, emplissez le moule avec le même appareil de pain de gibier; posez-le ensuite sur glace pour le faire refroidir. Fixez sur une abaisse en bois, de forme ovale, un *pain-vert* de l'épaisseur de 7 à 8 centim.; sur ce *pain*, posez une caisse en bois de forme longue, à 6 faces, mais vide et renversée; masquez cette caisse, sur toutes ses surfaces, avec une épaisse couche de l'appareil de gibier, en ménageant à chaque angle de petites cavités circulaires, contre lesquelles doivent venir s'appuyer les tourelles, imitées en pain de gibier, moulées dans les tubes en papier. Posez sur la partie centrale de la caisse l'appareil refroidi dans le moule ovale: ce pain doit représenter la tour supérieure du bastion. Lissez bien l'appareil avec la lame d'un couteau chauffée; glacez entièrement la pièce au pinceau. Creusez les meurtrières et les embrasures, sur les tours et les murs pour les border avec des bandes minces de tétine. Fixez solidement dans les embrasures inférieures, la gueule d'un canon imité en graisse. Carrelez entièrement les murs et les tours avec des cordons en beurre travaillé, en les poussant au cornet. Fixez sur la tour principale un trophée d'armes, artistement groupées. Entourez la base du pain-vert avec de la gelée hachée. — Cette pièce est représentée dressée sur un socle analogue, c'est-à-dire imitant aussi un bastion, mais au besoin la pièce principale peut être directement posée sur un plat.

1489. — Bastion d'anguille à la Moderne. (Dessin n° 148.)

Préparez 4 galantines d'anguille, en procédant d'après la méthode prescrite au n° 1483, ayant chacune la longueur de 20 centim. à peu près; aussitôt cuites, déballez-les pour les emballer de nouveau, les laisser refroidir bien rondes et droites. Quand elles sont froides, découpez-les en tranches, reformez-les en les posant debout, glacez-les au pinceau. — Modelez sur une boîte en bois léger, c'est-à-dire vide, de forme carrée, un socle également carré, flanqué de 4 tours imitées, dans le genre que représente le dessin; posez ce socle sur une abaisse ronde et plate préalablement collée sur un plat; fixez solidement sur le centre de ce socle une petite colonne en bois masquée de beurre, ayant à peu près la même longueur que les galantines. Masquez les galantines avec une couche mince de beurre de Montpellier, posez-les debout autour de la colonne, en les appuyant sur celle-ci; entourez les galantines à leur base avec une bande de beurre de Montpellier de 2 centim. d'épaisseur; entourez-les aussi sur le haut avec une bande étroite de beurre de Montpellier, puis fixez sur celle-ci une petite bordure en graisse formant créneaux. Dissimulez les soudures des galantines avec du beurre de Montpellier, garnissez la surface de l'abaisse du socle et celle des galantines avec de la gelée hachée; simulez les meurtrières contre les parois de chaque galantine, avec des truffes coupées; ornez l'abaisse inférieure avec une bordure en graisse, formant créneaux. Dressez entre les tours des angles un joli bouquet de truffes rondes, en imitation de boulets empilés. Fixez un petit drapeau sur le montant central, entouré par les galantines. Envoyez séparément 2 saucières de mayonnaise ou de sauce tartare.

1490. — Aspic de filets de soles, pour grosses pièces. (Dessin n° 159.)

Choisissez 8 belles soles propres, supprimez-en les têtes et les parties minces des queues pour les faire cuire avec du beurre, un peu de vin blanc; égouttez-les pour les laisser refroidir, en retirer les filets; parez ceux-ci de même forme, en les laissant entiers; rangez-les ensuite sur un plafond, l'un à côté de l'autre; décorez-en la moitié avec des détails de truffes disposés en palmettes; décorez l'autre moitié avec des filets d'anchois, des œufs de homard et des feuilles de cerfeuil disposées en guirlande; nappez ce décor avec de la gelée mi-prise, tenez les filets dans le timbre.

Incrustez sur glace un grand moule à cylindre de forme ovale, à gros cannelons; coulez au fond de ce moule une petite couche de gelée; quand elle est raffermie, dressez sur celle-ci une couronne de queues d'écrevisses; masquez peu à peu cette couronne avec une autre couche de gelée, arrivant jusqu'à hauteur des cannelons; aussitôt que la gelée est prise, dressez un filet décoré dans chaque cannelon, en le posant debout, mais en observant que

---

PLANCHE TRENTE-SIXIÈME. — BUISSON DE TRUFFES.

185



186



187



188



185 Queues de langoustes, à la gelée
186 Langues de boeuf à l'écarlate
187 Buisson decrevisses
188 Buisson de truffes en ...ses

le décor des filets soit tourné contre les parois du moule; il faut de plus que les deux genres de décor soient alternés. Coulez alors de la gelée froide entre les filets et le moule, pour combler les vides. Quand les filets sont solidement fixés, chemisez-les avec une couche de gelée; puis emplissez le vide du moule avec une salade de légumes liés à la mayonnaise, mêlés avec le restant des filets et des queues d'écrevisses. Quand le moule est plein, laissez-le raffermir sur glace. Au moment de servir, trempez vivement ce moule dans de l'eau chaude, essuyez-le, renversez-le aussitôt sur un *pain-vert* de forme ovale, décoré, préalablement fixé sur un plat long; dressez dans le cylindre un petit bouquet de queues d'écrevisses, bien rouges, croûtonnez richement le fond du plat, envoyez séparément 2 saucières de mayonnaise.

1491. — Aspic de homard à l'Ancienne, pour grosse pièce.

Incrustez sur glace un moule de forme ovale, cannelé, au fond duquel est représenté un gros homard en relief; chemisez le moule avec une mince couche de gelée; imitez les yeux du homard avec 2 ronds de truffe; emplissez le creux représentant le corps du homard avec les œufs du homard pilés et délayés avec de la gelée; quand cet appareil est raffermi, masquez-le avec une couche de gelée; sur celle-ci dressez en couronne 2 queues de homard ou de langouste, escalopées; au centre de cette couronne, dressez un bouquet de salade, composé avec les parures de homard et des légumes cuits, coupés en dés, liés avec de la mayonnaise à la gelée; emplissez, peu à peu, les vides avec de la gelée liquide, mais froide; aussitôt que celle-ci est prise, dressez sur elle une autre couronne d'escalopes, et sur celle-ci une couche de salade; masquez-les également avec de la gelée; tenez le moule sur glace jusqu'à ce que l'aspic soit assez ferme pour être démoulé. Au moment de servir, trempez le moule à l'eau chaude, essuyez-le, renversez-le sur une épaisse couche de gelée prise sur un plat long; entourez l'aspic avec des demi-œufs garnis avec des légumes variés. Envoyez en même temps 2 saucières de mayonnaise.

1492. — Aspic de foie-gras, pour grosse pièce.

Incrustez sur glace un moule à cylindre de forme ovale; coulez au fond de ce moule une couche de gelée, ayant 1 centim. d'épaisseur; aussitôt qu'elle est prise, dressez sur elle une couronne de belles tranches de truffes rondes, en les appuyant contre les parois du moule; couvrez-les ensuite, peu à peu, avec une autre couche de gelée de 2 à 3 centim. d'épaisseur, laissez-la aussi raffermir. — Coupez en carrés longs, d'égale forme, une terrine de foie-gras ou un pain de foie-gras; glacez légèrement les morceaux coupés, dressez-les en couronne, sur la couche de gelée raffermie dans le moule; couvrez-les également avec une autre couche de gelée de 3 centim. d'épaisseur, mais en coulant peu à peu celle-ci, afin de ne pas déranger les carrés de foie-gras; quand cette gelée est prise, dressez sur celle-ci une autre couronne de foie-gras, mais en disposant les carrés en sens contraire de la première couronne; coulez peu à peu de la gelée dans le vide, jusqu'à ce que le moule soit plein; laissez-le sur glace pendant quelques heures. — Au moment de servir, trempez vivement le moule à l'eau chaude, essuyez-le, renversez-le aussitôt sur un *pain-vert* fixé sur un plat long; ce *pain-vert* doit avoir sur la partie centrale, une cavité suffisante pour pouvoir y introduire un montant en bois masqué de beurre; ce montant doit être un peu plus étroit que le diamètre du cylindre du moule. Quand l'aspic est renversé, fixez sur le montant une jolie coupe en tétine de forme ovale, garnissez-la avec un buisson de petites truffes rondes; entourez la base du moule avec un cordon de gelée hachée, de langue à l'écarlate, coupées en demi-cœurs, nappées à la gelée.

1493. — Aspic de volaille, pour grosse pièce.

Levez, sans faire de poitrine, les filets de 4 poulets, préalablement cuits dans un fonds à poêler, puis refroidis; parez ces filets, divisez-les chacun en deux parties pour les masquer aussitôt avec une sauce chaufroix blonde; rangez-les à mesure sur une plaque, laissez refroidir la sauce. — D'autre part, préparez une garniture, composée de crêtes et de rognons de coqs, de truffes coupées en lames rondes et épaisses. — Incrustez, dans de la glace pilée, un grand moule de forme ovale, uni, sans cylindre; coulez dans le fond de ce moule une couche de gelée de l'épaisseur de 1 centim. 1/2; aussitôt que cette gelée est raffermie, posez sur la partie centrale du moule un autre moule, étamé en dehors, de même forme que le premier, mais ayant 2 centim. en moins de diamètre; emplissez-le aussitôt avec de la glace pilée, puis coulez, peu à peu, entre les 2 moules, de la gelée froide, de façon à emplir le vide jusqu'à hauteur des bords; quand cette chemise de gelée est raffermie, retirez la glace du petit moule, remplacez-la par de l'eau tiède, afin de pouvoir l'enlever sans endommager la gelée; emplissez alors le vide laissé par le moule, avec les filets de volaille, les truffes, les crêtes, les rognons, en les distribuant de façon à mélanger les nuances, mais en ayant soin de couler à mesure de la gelée froide sur ces garnitures, afin de combler les cavités, et soutenir en même temps l'appareil; couvrez celui-ci, en dernier lieu, avec une épaisse couche de gelée; tenez le moule sur glace pendant 2 heures. — Au moment de servir, démoulez l'aspic sur un *pain-vert*, ornez-en le haut avec une rosace de gelée découpée, entourez sa base avec de la gelée hachée, puis entourez le *pain-vert* avec une couronne de petites caisses d'office, garnies avec des truffes glacées.

1494. — Chaufroix de faisan.

Bardez 2 ou 3 faisans pour les faire cuire à la broche ; quand ils sont à moitié refroidis, détachez-en les cuisses; supprimez à celles-ci l'os de la jointure intérieure, c'est-à-dire du gras de cuisse; coupez le pilon à moitié de hauteur, parez-en l'extrémité, afin de donner aux cuisses de faisan l'apparence d'un filet. Quand les estomacs sont refroidis, divisez-les chacun en quatre parties, parez les filets, désossez les hauts de poitrine, supprimez-en la peau ; masquez-les ensuite avec une sauce chaufroix brune, réduite au fumet de faisan ; rangez-les à mesure sur un plafond ; quand la sauce est froide, nappez-les à la gelée. Fixez un *pain-vert* sur un plat long, masquez-le en dessus avec du papier blanc ; au centre de ce *pain*, dressez les faisans en buisson bien correct, entourez-les avec de la gelée, entourez le *pain-vert* avec une couronne de belles truffes glacées, nappées à la gelée.

1495. — Chaufroix de perdreaux à la Moderne. (Dessin n° 157.)

Faites poêler 4 ou 5 perdreaux, laissez-les refroidir dans leur cuisson ; égouttez-les pour les débrider, les découper par membres; parez correctement les filets et hauts de poitrine, supprimez-en la peau. Aux cuisses supprimez l'os de la deuxième jointure, coupez le pilon à moitié pour le parer de façon à donner aux cuisses l'apparence d'un filet. Trempez tour à tour les membres de perdreaux dans une sauce chaufroix liée à point, afin de les masquer avec une couche lisse; rangez-les à mesure sur un plafond, laissez refroidir la sauce; nappez les membres de perdreaux avec de la gelée mi-prise. — Modelez en graisse un avant-corps de cygne ayant les ailes déployées ; fixez-le sur le bout d'un plat long, en le soutenant avec une bordure en graisse, qui des deux côtés des ailes vient aboutir à l'autre extrémité du plat; sur ce point, collez un tampon en pain frit, masquez-le avec du beurre; sur ce pain, piquez 6 à 7 hâtelets transparents ; masquez le fond du plat, en dedans de la bordure, avec une épaisse couche de gelée hachée; sur celle-ci dressez les membres de perdreaux en buisson, mais de façon à simuler le corps du cygne; entourez celui-ci avec de la gelée hachée et de beaux croûtons transparents, posés debout, tout autour du plat.

1496 — Chaufroix de filets de lièvre. (Dessin n° 172.)

Cette pièce est dressée sur un *pain-vert* de forme longue, collé sur plat. — Levez les filets de 4 à 5 lièvres, divisez-les chacun en 2 parties sur la longueur; battez-les légèrement, parez-les de forme égale, assaisonnez-les ; faites-les pocher dans un sautoir ou un plafond, avec du beurre épuré; laissez-les refroidir sous presse légère ; parez-les de nouveau pour les ciseler, à distance égale, sur le travers ; masquez-les alors avec une sauce chaufroix brune; quand la sauce est froide, glissez une lame de truffe dans chaque entaille, en la laissant sortir à moitié; nappez les filets à la gelée. — Posez, sur le centre d'un *pain-vert* de forme longue, un montant en graisse ou en pain masqué de beurre, coupé en forme de pyramide plate sur le haut. Dressez les filets de lièvre debout, en les appuyant contre la pyramide; collez sur le haut de celle-ci un sujet modelé ou coulé, entourez-en la base avec une couronne de petites caisses garnies de truffes. Entourez également la base des filets avec de petites caisses. Piquez, de chaque côté, 2 hâtelets garnis de truffes. — La pièce est représentée dressée sur un socle ovale.

1497. — Truite au bleu.

Videz une grosse truite, sans l'ouvrir, sans l'écailler ; emplissez-en le ventre avec une farce ordinaire, faites-la cuire au court-bouillon, en procédant d'après la méthode décrite au chapitre des relevés chauds, mais en la posant sur la grille de la poissonnière, appuyée sur son ventre; conservez-la bien entière, laissez-la refroidir à moitié dans sa cuisson ; égouttez-la ensuite, glissez-la sur un fond en bois masqué de graisse verte, disposé sur un plat long; calez-la à sa base, pour la soutenir d'aplomb; nappez-la au pinceau avec de la gelée mi-prise ; masquez les soutiens avec de la gelée hachée; entourez ensuite la truite, des deux côtés, avec de petits fonds d'artichauts garnis avec des légumes variés; croûtonnez richement le plat, envoyez séparément 2 saucières de mayonnaise.

1498. — Saumon froid à la Parisienne. (Dessin n° 154)

Choisissez un gros saumon bien frais, habillez-le, en faisant une très-petite incision au ventre pour en retirer tout le sang; lavez-le, essuyez-le bien, emplissez-en le ventre avec une farce ordinaire ; cousez l'ouverture, posez-le sur la grille d'une poissonnière; mouillez-le à couvert avec du court-bouillon au vin, mais froid, posez la poissonnière sur feu vif : au premier bouillon, retirez-la, tenez-la ainsi pendant 1 heure 1/2 à 2 heures,

---

PLANCHE TRENTE-SEPTIÈME. — CHAUFROIX.









189 Chaufroix de filets de faisan. 190 Chaufroix de poulets
191 Salade de filets de sole 192 Pain de foies de lotte



selon la grosseur du saumon; retirez alors tout à fait le vase du feu pour laisser à peu près refroidir le poisson dans sa cuisson; enlevez-le ensuite sur la grille de la poissonnière, posez-le sur son ventre, laissez-le égoutter pendant quelques heures; glissez-le sur un plat long, en le laissant toujours sur son ventre. Calez-le des deux côtés, à sa base, puis masquez les soutiens avec de la gelée hachée; nappez alors le saumon dans son entier avec de la gelée mi-prise, très-légèrement rosée. Dressez de chaque côté du poisson un bouquet de belles crevettes, en les piquant en éventail sur un tampon en beurre; dressez des deux côtés de ce buisson, quelques moitiés d'œuf garnies avec des légumes, entourez le bas de la tête et de la queue avec de la gelée hachée, envoyez séparément 2 saucières de mayonnaise. — Cette pièce est représentée dressée sur un socle.

1499. — Grosse carpe au bleu, à la gelée.

Choisissez une grosse et belle carpe, habillez-la, bridez-en la tête, posez-la sur la feuille d'une poissonnière; faites-la cuire dans un court-bouillon au vin rouge; laissez-la refroidir dans la cuisson, faites-la bien égoutter, déballez-la, glissez-la alors sur un plat long couvert d'une épaisse couche de gelée hachée, en ayant soin de la poser sur son ventre; nappez-la au pinceau, entourez-la avec de belles écrevisses; croûtonnez les bords du plat avec de gros croûtons de gelée. Envoyez séparément 2 saucières de mayonnaise.

1500. — Brochet froid à la gelée. (Dessin n° 152.)

Habillez un gros brochet, emplissez-le intérieurement avec de la farce à quenelle ordinaire, très-ferme; bridez-en la tête, posez-le sur la grille d'une poissonnière; mouillez-le à hauteur avec un court-bouillon à peu près refroidi, et posez la poissonnière sur le feu; au premier bouillon, retirez-la sur le côté pour la tenir ainsi pendant 2 heures, mais en évitant de faire bouillir le liquide; retirez-la ensuite du feu, pour laisser refroidir le poisson dans sa cuisson; égouttez-le ensuite, posez-le sur son ventre, tenez-le sur la grille de la poissonnière pendant 1 heure; déballez-le alors pour le glisser sur un fond en bois masqué avec du beurre vert, disposé sur un plat long; calez-le avec soin pour qu'il se tienne debout, puis, avec la pointe d'un petit couteau, coupez carrément la peau des deux côtés du brochet, mais sur le milieu seulement; enlevez cette peau pour découper les chairs en tranches, en les laissant sur place; nappez alors le poisson avec de la gelée mi-prise; entourez-le, à la base, avec de la gelée hachée; garnissez-le, aux 2 bouts, avec des feuilles de persil frais et sur le centre du plat avec des moitiés d'œufs durs, alternées avec de petits moules de gelée, piquez sur le haut 5 hâtelets garnis avec des truffes, des quenelles, des écrevisses. Envoyez séparément 2 saucières de mayonnaise. — Cette pièce est dressée sur socle.

1501. — Tronçon de saumon à la Parisienne. (Dessin n° 150.)

Coupez un tronçon de saumon; quand il est bien propre, enveloppez-le dans un linge, bridez-le, cuisez-le au court-bouillon; laissez-le refroidir à moitié dans sa cuisson, égouttez-le pour le laisser refroidir, en l'appuyant sur le côté du ventre; déballez-le ensuite pour le parer, en supprimer la peau, le dresser sur un plateau historié, posé sur 4 pieds. Masquez le tronçon avec une couche de beurre nuancé, décorez-la au cornet d'abord, puis avec des détails de truffes ou de blanc d'œuf poché; garnissez-le aux 2 bouts avec un beau bouquet de salade de légumes variés; entourez cette salade avec des pointes d'asperges blanches, coupées d'égale hauteur et posées debout; entourez celles-ci, à la base, avec des choux de Bruxelles bien verts, également assaisonnés en salade. Nappez tous ces légumes à la gelée mi-prise; à chaque bout du tronçon, immédiatement au-dessus des légumes, piquez 2 hâtelets garnis avec des crevettes et une truffe, en les inclinant sur le centre du tronçon; piquez droit un hâtelet également garni avec des crevettes et une truffe; à côté de celui-ci, piquez-en 2 autres de même nature, en les inclinant légèrement, l'un à gauche, l'autre à droite. — Avec cette pièce, il convient d'envoyer quelques saucières de mayonnaise.

1502. — Tronçon de saumon au beurre de Montpellier. (Dessin n° 143.)

Coupez sur le milieu d'un gros saumon un tronçon de 40 centim. de long; emplissez-en l'intérieur avec de la farce à quenelle; roulez-la dans une serviette beurrée, cuisez-la au court-bouillon; laissez-la refroidir à moitié dans sa cuisson; égouttez-la ensuite pour la déballer. Quand elle est tout à fait froide, dressez-la sur un *pain-vert* à gradin, disposé sur un grand plateau historié; masquez-la avec une couche de beurre de Montpellier, décorez-la au cornet avec du beurre d'anchois poussé en cordons; fixez alors sur le centre de la darne un petit triton modelé en graisse; piquez sur les deux bouts un hâtelet garni avec des crevettes et des écrevisses; entourez le tronçon, à sa base, avec un épais cordon de gelée hachée, et la base du pain-vert avec des demi-œufs alternés avec un croûton de gelée; sur le centre du gradin formant cascade, dressez un bouquet de queues d'écrevisses; entourez la base de ce gradin avec une couronne d'écrevisses entières, posées à cheval; envoyez séparément 2 saucières de mayonnaise.

1503. — Tronçon de saumon à la Mayonnaise.

Coupez un tronçon de saumon, pris sur le milieu; faites-le cuire au court-bouillon simple, laissez-le refroidir

et bien égoutter; supprimez-en la peau; posez-le alors sur une épaisse couche de gelée, prise sur plat; masquez entièrement le tronçon avec une couche de mayonnaise, ferme et légèrement collée; lissez bien les surfaces, décorez-les avec des filets d'anchois, des cornichons, des câpres, du beurre rouge et enfin avec tous les détails pouvant composer un joli décor. Entourez le tronçon avec de petits bouquets de légumes, d'espèce et de nuance diverses, ou bien avec de la gelée en croûtons.

1504. — Tronçon d'esturgeon au beurre de Montpellier. (Dessin n° 153.)

Coupez un tronçon d'esturgeon, habillez-le, en supprimant la peau; assaisonnez-le, arrosez-le avec de l'huile et du jus de citron, entourez-le avec quelques légumes émincés, faites-le mariner à cru pendant quelques heures. Égouttez ensuite le poisson pour l'envelopper avec du lard, puis avec une serviette, le ficeler, le cuire dans un court-bouillon, l'égoutter, le remballer et le laisser refroidir; déballez-le enfin pour le parer régulièrement; découpez-le en entaille des deux côtés, en laissant les morceaux sur place; posez le tronçon sur un *pain-vert* décoré, masquez-le avec une couche de beurre de Montpellier, lissez bien sa surface, décorez-la avec des cornichons coupés et du beurre vert poussé au cornet. Fixez sur chaque bout du pain-vert une coupe taillée en graisse blanche; garnissez-les avec des queues d'écrevisses; entourez le tronçon, à sa base, avec des fonds d'artichauts garnis de légumes; dressez sur le centre du plat, des deux côtés, un beau buisson de légumes assaisonnés en salade; entourez le *pain-vert* avec de la gelée en croûtons et hachée. Envoyez à part 2 saucières de mayonnaise.

1505. — Darnes de saumon à la Royale. (Dessin n° 161.)

Cuisez 2 darnes de saumon au court-bouillon; quand elles sont froides, bien égouttées, supprimez-en la peau, pour les masquer entièrement avec du beurre à la ravigote ou avec du beurre de Montpellier, mais en conservant la forme naturelle. Aussitôt que le beurre est raffermi, posez-les, l'une à côté de l'autre sur un *pain-vert*, collé sur un plat long, ayant un montant fixé sur son centre; décorez-les alors au cornet avec du beurre d'anchois naturel ou du beurre à l'essence d'anchois. Si le fond est blanc, le décor doit être nuancé; s'il est foncé, le décor doit être blanc. Dressez contre le montant un petit buisson de crevettes ou d'écrevisses, puis disposez, entre les deux darnes et de chaque côté, une belle et grosse écrevisse ou un petit homard cuit, fixé par la queue sur le montant du centre; nappez les crevettes et le homard avec de la gelée mi-prise, entourez la base du pain-vert avec une couronne de moitiés d'œuf, décorés chacun avec un rond de truffe, posés debout. — Avec cette pièce, il faut envoyer quelques saucières de mayonnaise.

1506. — Tranches de saumon à la gelée. (Dessin n° 151.)

Coupez 2 épaisses tranches sur le centre d'un gros saumon; quand elles sont propres, cuisez-les dans un bon court-bouillon au vin blanc; laissez-les refroidir dans leur cuisson, égouttez-les bien, masquez-les entièrement avec du beurre mousseux, coloré avec du beurre d'écrevisse. Masquez également à l'intérieur les parties intérieures du vide laissé par la peau du ventre. Lissez bien les surfaces; dressez alors les tranches de saumon sur un *pain-vert* historié, porté sur 4 pieds, mais en les appuyant sur un support à plan incliné des deux côtés. Quand les tranches sont bien d'aplomb, décorez-les, piquez sur le centre du support 3 hâtelets garnis avec des truffes et des crevettes; masquez les surfaces du support avec un gros bouquet de queues d'écrevisses, assaisonnées en salade. Entourez les tranches de saumon et la garniture avec de gros croûtons de belle gelée. Envoyez séparément 2 saucières de mayonnaise.

1507. — Gros homards en coquille.

Les homards qu'on veut servir en coquille doivent être cuits au court-bouillon simple. Quand les homards sont refroidis, coupez-les chacun en deux parties sur la longueur pour retirer les chairs des queues; garnissez l'intérieur des coquilles avec de la gelée hachée, remettez les chairs dans celles-ci, après les avoir découpées, mais en ayant soin de les changer de place, afin de pouvoir mettre le côté rouge en dessous. Sciez en deux parties la coquille des pattes pour garnir l'une des moitiés avec de la gelée hachée; sur celle-ci posez les chairs, dressez alors les moitiés de homard sur une serviette, avec les pattes autour, en les entourant avec des feuilles de persil frais, ou avec de gros croûtons de gelée; dans les deux cas, il convient de garnir les coffres avec un petit bouquet de persil.

1508. — Queues de langoustes à la gelée. (Dessin n° 185.)

Cette pièce est directement dressée sur socle. — Cuisez au court-bouillon 3 grosses langoustes; laissez-les refroidir sous presse légère avec les queues allongées; quand elles sont bien froides, retirez les chairs des queues, mais d'un seul morceau, sans endommager les coquilles supérieures. Découpez les chairs en tranches un peu en biais, dressez-les debout, en les reformant chacune dans une niche taillée à cet effet sur un montant en graisse à trois pans, dans le genre représenté par le dessin, préalablement fixé sur un pain-vert disposé sur socle; nappez-les à la gelée; entourez-les avec de la gelée hachée poussée au cornet. Emplissez les intervalles des niches avec une

petite macédoine de légumes variés comme espèces et comme nuances; dressez ces légumes, en les appliquant symétriquement contre le montant; posez sur le centre une belle écrevisse entière, ayant la queue épluchée. Au sommet du montant, fixez un petit dauphin coulé en stéarine ou en graisse, entourez-le, ainsi que les queues de langoustes, avec une couronne de crevettes, nappez-les à la gelée. Envoyez séparément une saucière de mayonnaise.

1509. — Buisson de truffes en caisses. (Dessin n° 188.)

Faites brosser 2 kilogr. de belles truffes choisies rondes; lavez-les, repassez-les une à une, afin d'enlever avec la pointe d'un petit couteau toutes les parcelles de terre ayant résisté à la brosse; marquez-les dans une casserole foncée avec du lard, ajoutez quelques grains de poivre, peu de sel, un bouquet garni d'aromates, un oignon, un morceau de racine de céleri émincée, ainsi qu'une tranche de jambon cru; mouillez-les à trois quarts de hauteur avec du champagne et un peu de bon fonds; couvrez-les d'abord avec des bardes de lard, puis avec un rond de papier beurré; fermez hermétiquement la casserole, posez-la en plein fourneau pour cuire vivement les truffes pendant 7 à 8 minutes; retirez-les alors du feu, laissez-les refroidir dans leur cuisson; égouttez-les pour les glacer au pinceau, les ranger à mesure dans de petites caisses d'office, de façon que la glace les colle au papier.— Préparez une pyramide en carton de forme conique, dans les proportions de la surface du socle, fixez-la solidement sur celui-ci; glacez-la au pinceau avec de la gelée ordinaire; dressez régulièrement les caisses en couronne, mais à plat, en les collant contre le carton, à l'aide d'un peu de glace tiède; emplissez le vide que les caisses laissent entre elles avec de la gelée hachée, poussée au cornet; piquez en éventail sur le sommet de la pyramide 3 hâtelets transparents, garnis de truffes. — On peut enlever la peau des truffes avant de les cuire.

1510. — Buisson de petits homards. (Dessin n° 168.)

Pour dresser un buisson de ce genre, il faut disposer d'une douzaine de très-petits homards, les faire cuire; quand ils sont refroidis, en détacher les chairs des queues, sans abîmer les coquilles. — Collez sur plat un *pain-vert*, de forme longue; fixez sur son centre un montant en pain coupé en forme de dôme, masquez-le avec une couche de beurre et de graisse; piquez ensuite les homards, par la queue, à l'aide de petites brochettes invisibles, avec la queue en haut; nappez-les à la gelée. Fixez alors sur le dessus du dôme un sujet en graisse; piquez de chaque côté 2 hâtelets garnis de truffes et de crevettes; entourez la base du pain-vert avec une couronne de tranches de queues de homard, nappées à la gelée; entourez celles-ci avec de gros croûtons de gelée, de forme carrée. — Cette pièce est posée sur socle. Avec ce buisson, il faut envoyer quelques saucières de mayonnaise.

1511. — Buisson d'écrevisses. (Dessin n° 187.)

Cuisez, à la mirepoix, une quarantaine de belles écrevisses; laissez-les bien refroidir, puis égouttez-les. Placez sur un socle rond ou hexagone un gradin à buisson d'écrevisses composé de 3 étages formant pyramide; garnissez l'intérieur du gradin avec des feuilles de persil frais; accrochez les écrevisses par la queue, tout autour des abaisses, en commençant par le bas; la hauteur de chaque abaisse doit être combinée de façon que les écrevisses suspendues ne laissent aucun vide entre elles; quand le gradin est monté, nappez légèrement les écrevisses à la gelée, entourez-les à la base avec un épais cordon de persil; fixez sur le haut du gradin un petit sujet en graisse ou en stéarine, représentant une cigogne. Piquez sur les côtés 2 hâtelets garnis. Entourez le bas du socle avec quelques coquilles garnies avec une salade d'écrevisses à la mayonnaise. — Avec un buisson d'écrevisses on peut servir quelques saucières de mayonnaise.

1512. — Buisson de langoustes et de crevettes. (Dessin n° 178.)

Collez sur un plat long un *pain-vert* de forme basse; sur le centre de ce *pain* fixez une pyramide en pain ou en carton, masquée de beurre, formant à peu près le dôme. — Cuisez 4 à 5 belles langoustes, faites-les refroidir sous presse légère, avec les queues allongées; retirez ensuite les chairs de ces queues d'un seul morceau, sans endommager les coquilles, c'est-à-dire en vidant celles-ci par le dessous. Coupez en tranches les chairs des queues de langoustes, dressez-les correctement en colonne, à distance de 8 à 10 centim., en les appuyant contre la pyramide; garnissez les intervalles laissés entre ces queues avec de belles crevettes régulièrement piquées en couronne, piquez-en également une couronne sur le sommet du dôme; posez sur celui-ci un petit sujet en graisse. Piquez sur les côtés 6 hâtelets transparents garnis de truffes; entourez la base de la pièce avec un épais cordon de gelée hachée; envoyez à part 2 saucières de mayonnaise. — Cette pièce est représentée dressée sur un socle.

1513. — Buisson de queues de langoustes et de crevettes. (Dessin n° 171.)

Cuisez 6 à 7 langoustes entières; en les sortant de la cuisson, faites-les refroidir sous presse avec les queues allongées, afin de les obtenir droites. Quand elles sont froides, retirez les chairs des queues, entières, sans abîmer

les coquilles. — Posez un *pain-vert* sur un plat long, fixez au centre de celui-ci un montant en pain ou en carton, masqué de beurre sur toutes ses surfaces. Sur le dôme, dressez les queues de langoustes à distance, debout, avec la pointe en haut; garnissez alors symétriquement les intervalles vides avec de belles crevettes piquées dans le beurre. Piquez une grosse truffe sur le centre du dôme, à sa base. Entourez celui-ci avec un épais cordon de gelée hachée. Fixez sur le haut un sujet en graisse. Piquez de chaque côté 2 hâtelets transparents, garnis de truffes, croûtonnez la base du pain-vert, envoyez de la mayonnaise à part. — Cette pièce est posée sur socle.

1514. — Gradin aux Dauphins. (Dessin n° 181.)

Cette pièce est composée de 4 buissons, dont 2 de crevettes, montés sur une petite pyramide en beurre. Les 2 autres sont des buissons composés avec de petites caisses de truffes et de crevettes; ceux-ci peuvent être montés sur un petit montant en carton, forme de pyramide, glacés ou masqués avec du beurre; ils sont surmontés d'un petit hâtelet garni. Le buisson central est simplement composé avec des écrevisses entières, posées debout, sur une couche de persil frais, appliquées contre les parois du pain supportant le sujet modelé en graisse. — Sur le centre de la pièce, dans la grande coquille, sont dressées, en couronne, des tranches de langoustes ou de homard, alternées avec des tranches de truffes, posées sur de la gelée hachée. — Les petites coquilles de l'avant sont garnies avec une salade de petits légumes, entremêlés avec de la gelée.

1515. — Gradin en graisse historié, à l'Industrie. (Dessin n° 179.)

La garniture de ce gradin se compose de petites truffes en caisse, de pain de foie-gras coupé à la cuiller, de hâtelets transparents garnis de truffes. Mais ces garnitures peuvent être remplacées par d'autres, grasses ou maigres. Ceci est une affaire de préférence.

1516. — Gradin en graisse historié, au Chinois. (Dessin n° 175.)

La garniture de ce gradin se compose de petits aspics de volaille ou de gibier, dressés sur la surface de l'abaisse inférieure. Le gradin du milieu est garni avec des filets de volaille en belle-vue; le gradin supérieur est garni avec des galantines de grives en chaufroix. Sur les côtés sont piqués des hâtelets garnis de truffes. — Il est évident que ces garnitures ne sont pas obligatoires et peuvent être variées.

1517. — Gradin aux taureaux. (Dessin n° 182.)

L'abaisse inférieure du gradin est garnie avec une couronne de belles tranches de bœuf fumé, dressées à cheval; sur chaque bout est disposé un bouquet de feuilles de persil frais. Le creux des 2 cornes, imitées en graisse, est empli avec un buisson de truffes rondes, pelées et glacées. Sur le centre du second gradin est dressé un buisson de petites caisses, garnies avec du foie-gras, ou de petites galantines de grives. — Comme complément de ces pièces, il ne faut jamais négliger l'emploi de la gelée, qui leur donne toujours beaucoup de relief.

1518. — Char de Neptune. (Dessin n° 149.)

Cette pièce est d'un genre nouveau et à coup sûr d'un grand effet sur la table d'un buffet de bal. Elle a été exécutée dans les cuisines de la cour de Prusse. — La garniture principale de la pièce consiste dans les petites truites au bleu, disposées sur le premier plan; mais les 2 gradins à cascade sont aussi garnis avec des bouquets d'écrevisses, et le plateau historié, sur lequel la pièce est dressée, est garni avec des coquilles de table, emplies avec une salade de homard à la mayonnaise. — Avec cette pièce, il convient d'envoyer 2 saucières de mayonnaise.

1519. — Selle de chevreuil, sauce Cumberland.

Parez les filets d'une selle de chevreuil, coupez droit les côtes, en les écourtant; piquez les chairs, des deux côtés, avec du lard. Faites rôtir la selle à la broche ou au four, en l'arrosant; laissez-la bien refroidir. Détachez alors les filets de la selle pour les découper en tranches minces, un peu en biais; remettez-les aussitôt sur place, glacez-les au pinceau; dressez la selle sur un plat long, entourez-la avec de la gelée et des croûtons; envoyez en même temps une saucière de sauce Cumberland.

1520. — Quartier de daim à la gelée.

Choisissez un beau quartier de daim avec sa longe, gras, mortifié à point; désossez-le, ficelez-le, enveloppez-le avec du papier beurré, faites-le rôtir, en l'arrosant; quand il est débroché et refroidi, découpez-le en tranches, pas trop épaisses; remettez-les en place, dressez le quartier sur un plat long, papillotez-en le manche, entourez-le avec de la gelée hachée et des croûtons. Envoyez en même temps une saucière de gelée de groseilles, ou de sauce anglaise.

PLANCHE TRENTE-HUITIÈME. — BAGRATION.









193 Cotelettes de veau, a la belle-vue

194 Cotelettes de foie gras en chaufroi[illegible]

195 Galantines de poulets à la reine

196 Salade de soles à la Bagration



ENTRÉES FROIDES.

On dresse indifféremment les entrées froides sur *pains-verts* ou sur socles, en bordure ou simplement sur une couche de gelée prise sur le plat même; cela dépend beaucoup de l'élégance qu'on veut leur donner, comme aussi de leur composition; mais les entrées destinées à être présentées aux convives, dans un dîner, ne peuvent être directement dressées sur socle qu'à la condition que ceux-ci ne soient ni hauts de forme, ni lourds à porter, ni exposés à être détériorés dans le transport.

Quand, dans un dîner, on veut servir une entrée froide sur socle, le moyen le plus simple pour éviter des accidents consiste à la dresser d'abord sur un plat, puis placer celui-ci sur le socle, mais quand ce socle est posé sur table. Dans ces conditions, on peut toujours, sans difficulté, présenter le mets aux convives, en laissant le socle sur table. Les entrées froides des planches 37 et 38 sont dressées d'après cette méthode; elles peuvent servir de modèle.

Les entrées froides servies dans les dîners de luxe sont généralement ornées de hâtelets transparents ou simplement garnis; mais elles sont très-souvent ornées avec des sujets en graisse ou en stéarine coulés ou modelés. Quel que soit le genre de dressage adopté à l'égard de ces entrées, il faut s'attacher à leur donner de la légèreté en même temps que de l'élégance, mais surtout de la solidité.

1521. — Côtelettes de soles à la Phénicienne.

Levez les filets de 4 belles soles, battez-les légèrement, salez-les, doublez-les, marquez-les dans un sautoir avec du beurre et du vin blanc; couvrez-les avec du papier beurré, faites-les cuire à feu modéré; égouttez-les, laissez-les refroidir sous presse légère; parez-les ensuite en forme de côtelettes; masquez-les avec une sauce mayonnaise à la gelée, rangez-les à mesure sur une plaque; posez celle-ci sur glace, laissez refroidir la sauce. Nappez les côtelettes à la gelée, parez les contours du surplus de la sauce; piquez à chacune, au bout pointu, une belle patte d'écrevisse; dressez alors ces côtelettes en couronne sur une couche de gelée, prise au fond du plat. Emplissez le puits avec une garniture de choux-fleurs en salade, croûtonnez l'entrée.

1522. — Côtelettes de veau à la Belle-Vue. (Dessin n° 193.)

Coupez 10 à 12 côtelettes de veau, parez-les très-légèrement, cloutez-les avec des truffes crues, de la tétine, de la langue à l'écarlate, cuites; marquez-les dans un sautoir pour les faire poêler selon la règle ordinaire; quand elles sont cuites, faites-les refroidir sous presse; parez-les alors correctement, en dégageant le bout de l'os de la côte; coupez-les très-légèrement sur le bout de la noix, de façon à pouvoir les faire tenir debout; glacez-les au pinceau, pour les décorer sur les surfaces et sur l'épaisseur du dos avec des détails de truffes; nappez-les à la gelée, dressez-les (debout) sur un *pain-vert*, préalablement fixé sur un plat, ayant sur son centre une colonne en graisse un peu plus haute que les côtelettes; au-dessus de cette colonne, fixez un petit vase coulé en graisse; entre chaque côtelette, poussez au cornet de la gelée hachée; décorez l'épaisseur du pain-vert avec des détails de langue écarlate, entourez-le, à sa base, avec des croûtons de gelée; envoyez séparément une sauce tartare.

1523. — Côtelettes de veau à la Parisienne.

Coupez 12 côtelettes de veau de grosseur ordinaire, mais en laissant les côtes très-courtes; marquez-les dans un sautoir foncé en braise, mouillez-les juste à couvert avec de bon fonds, pour les faire cuire tout doucement; égouttez-les pour les faire refroidir sous presse légère; parez-les de belle forme, rangez-les sur un plafond, tournées toutes dans le même sens; décorez alors les noix des côtelettes avec de jolies rosaces, dont 6 formées avec des truffes et 6 avec de la langue écarlate bien rouge, mais en ayant soin d'humecter le décor avec de la gelée mi-prise. — Coulez sur un plafond à rebords, bien droit, une couche de gelée de 3 à 4 millim. d'épaisseur; faites-la raffermir sur glace; sur cette couche, rangez les côtelettes, l'une à côté de l'autre, en appuyant la partie décorée sur la couche de gelée; coulez entre elles de la gelée froide et liquide, de façon à les couvrir juste à hauteur; laissez raffermir cette gelée, puis cernez tout autour les côtelettes avec la pointe d'un petit couteau, en rasant les chairs; détachez-les ensuite du plafond une à une, en passant la lame d'un couteau dessous; dressez-les en couronne sur un *pain-vert*, avec le côté décoré en dessus, mais contrairement à l'ordre établi, c'est-à-dire avec le manche en dessous et les noix en haut. Fixez sur le centre du *pain-vert* une petite coupe en graisse, emplissez-la avec une

petite macédoine de légumes variés; croûtonnez le fond du plat, envoyez à part une sauce froide, ravigote ou tartare.

1524. — Côtelettes de veau en surprise.

Taillez 10 à 12 petites côtelettes de veau de grosseur ordinaire, battez-les légèrement sans les parer, faites-les braiser selon la règle; glacez-les, laissez-les refroidir sous presse légère; parez-les alors d'égale forme. Dégagez les chairs des bouts de côte, puis enlevez sur la noix de chaque côtelette, à l'aide d'un coupe-pâte, un rond de 3 à 4 centim. de diamètre, traversant de part en part; rangez à mesure ces côtelettes sur une plaque, emplissez les cavités des noix avec un salpicon de truffes légèrement lié avec de la sauce chaufroix. Tenez la plaque sur glace pour raffermir l'appareil; détachez enfin les côtelettes avec la lame d'un couteau; masquez-les entièrement avec une sauce chaufroix blonde, rangez-les à mesure sur une plaque, toutes dans le même sens; laissez bien refroidir la sauce, décorez-les sur la noix avec une petite rosace de langue écarlate, nappez-les à la gelée. — Au moment de servir, parez les côtelettes du surplus de la sauce, dressez-les en couronne sur une épaisse couche de gelée, prise sur plat; garnissez le puits avec une couche épaisse de gelée hachée; sur celle-ci, dressez une garniture de truffes coupées en lames épaisses. Entourez les côtelettes avec une couronne de champignons bien égaux, masqués avec une très-légère couche de sauce chaufroix; envoyez à part une sauce ravigote ou tartare.

1525. — Côtelettes de mouton aux pointes d'asperges.

Coupez 12 côtelettes du double de la grosseur ordinaire, battez-les légèrement sans les parer, cloutez les noix avec du lard, marquez-les dans un sautoir foncé en braise; mouillez-les à hauteur avec de bon bouillon, faites-les cuire à feu très-doux; laissez-les refroidir à moitié dans leur cuisson, puis mettez-les sous presse légère; quand elles sont froides, parez-les à vif, en tenant les noix bien rondes, d'égale forme. Dégagez les chairs des bouts de côte, masquez-les avec une sauce chaufroix brune, réduite à l'essence de champignons; rangez-les à mesure sur plaque, toutes dans le même sens; laissez refroidir la sauce, nappez-les à la gelée. Papillotez-en les manches, dressez-les en couronne sur une bordure de salade italienne, renversée sur un plat; garnissez le puits avec de belles pointes d'asperges vertes, assaisonnées en salade; croûtonnez les bords du plat.

1526. — Côtelettes d'agneau à l'Écarlate.

Taillez une quinzaine de belles côtelettes d'agneau, parez-les sans dégager les chairs du manche, battez-les légèrement, assaisonnez-les, faites-les sauter au beurre; aussitôt cuites, faites-les refroidir sous presse légère; parez-les avec soin, dégagez les chairs du bout de côte, glacez-les, rangez-les à mesure sur une plaque pour les napper à la gelée; dressez-les ensuite en couronne sur une bordure de gelée, garnie avec des légumes variés, mais en alternant chaque côtelette avec un croûton de langue écarlate bien rouge; emplissez le puits avec une garniture de légumes, assaisonnés en salade.

1527. — Côtelettes de poulets à la Macédoine.

Parez 14 moyens filets de poulets, battez-les légèrement, marquez-les dans un sautoir beurré, assaisonnez-les, faites-les pocher au beurre des deux côtés. Quand ils sont bien égouttés et refroidis sous presse légère, parez-les de nouveau. Piquez à chaque filet, sur le bout pointu, un petit os de cuisse de poulet; masquez-les avec une sauce chaufroix à la ravigote; aussitôt la sauce refroidie, nappez les côtelettes à la gelée, papillotez-les, dressez-les sur une bordure de pain de volaille à l'estragon; dressez dans le puits une macédoine de légumes variés, assaisonnés en salade, en les dressant en pyramide; nappez-les à la gelée, croûtonnez le plat.

1528. — Côtelettes de chevreuil à la Dorsay.

Taillez 12 à 14 belles côtelettes de chevreuil, sans les parer à fond; assaisonnez-les, déposez-les dans une terrine, faites-les macérer pendant quelques heures dans une marinade crue; égouttez-les ensuite pour les éponger sur un linge. Faites chauffer de l'huile et du beurre dans un sautoir, rangez les côtelettes au fond de celui-ci pour les faire cuire, en les retournant; égouttez-les, laissez-les refroidir sous presse légère; parez-les à vif, masquez-les entièrement avec une sauce chaufroix brune, mêlée avec quelques cuillerées de truffes crues, hachées. Quand la sauce est refroidie, nappez les côtelettes à la gelée, parez-les du surplus de la sauce, papillotez les manches, pour les dresser en couronne sur une bordure de pain de gibier; garnissez le puits avec des truffes cuites au vin de Champagne, glacées, nappées à la gelée; croûtonnez le plat.

1529. — Côtelettes de gibier au Suprême.

Préparez un appareil de pain de gibier, en procédant selon la méthode prescrite au n° 1473, mais sans être trop

mousseux ; en dernier lieu, mêlez-le avec un salpicon de foie-gras, versez-le sur une plaque, en donnant à la couche l'épaisseur de 1 centim. Tenez la plaque sur glace, jusqu'à ce que l'appareil soit bien raffermi ; coupez-le alors avec un coupe-pâte en forme de côtelette ; à défaut de celui-ci, coupez les côtelettes sur un modèle en carton, avec la pointe d'un petit couteau ; lissez-les, masquez-les avec une sauce chaufroix de gibier brune, en les rangeant à mesure sur une plaque ; posez celle-ci sur glace pour faire refroidir la sauce ; posez sur chaque côtelette une belle tranche mince de truffe ; nappez-les à la gelée, aussitôt que la sauce est refroidie. Parez le contour des côtelettes, détachez-les de la plaque, piquez à chacune, sur le côté pointu, une petite papillote ; dressez-les en couronne sur un *pain-vert*, garnissez le fond du puits avec une couche de gelée hachée, finissez de l'emplir avec de petites truffes rondes, glacées au pinceau.

1530. — Côtelettes de foie-gras à la Lucullus.

Coupez le contenu d'une terrine de foie-gras de Strasbourg, en tranches de trois quarts de centim. d'épaisseur ; distribuez ces tranches en 16 petites côtelettes de forme égale, masquez-les entièrement avec une sauce chaufroix ; sablez-les à mesure qu'elles sont saucées, une moitié avec des truffes hachées, l'autre moitié avec de la langue écarlate, aussi hachée très-fin ; rangez les côtelettes sur une plaque, tenez-les un moment au timbre pour les raffermir ; égalisez-les avec la lame d'un couteau, ornez-les chacune, sur le bout pointu, avec une petite manchette. Collez, sur un *pain-vert*, un montant de forme conique, masqué avec du beurre ; autour de ce montant, dressez les côtelettes debout, à cheval, en les appuyant, par le bas, sur le *pain-vert*, et sur les côtés contre le montant, mais en les alternant, une rouge, une noire ; à l'aide d'un cornet, poussez de la gelée entre les côtelettes ; entourez-les, à la base, avec une couronne de petites caisses de truffes glacées ; fixez sur le haut du montant un petit sujet, modelé en graisse ou coulé en stéarine. Tenez le plat au timbre jusqu'au moment de servir.

1531. — Côtelettes de foie-gras en chaufroix. (Dessin nº 194.)

Collez un *pain-vert* sur un plat rond, ornez celui-ci avec une jolie bordure en graisse, entourez-la avec de petites perles, également imitées en graisse blanche. Fixez un montant en graisse sur le centre du pain-vert, entourez-le avec une épaisse couche de gelée hachée, de façon à le masquer entièrement. Sur le haut du montant, fixez un petit sujet en graisse. — Dépotez une terrine de foie-gras de Strasbourg, supprimez-en la graisse, divisez l'appareil en trois parties ; parez celles-ci de façon que l'épaisseur ait le profil d'une petite côtelette ; divisez-les alors en tranches d'un demi-centim. d'épaisseur ; trempez ces côtelettes dans une sauce chaufroix brune, liée à polut ; rangez-les à mesure sur une plaque à distance ; quand la sauce est refroidie, parez les côtelettes du surplus, nappez-les à la gelée, piquez à chacune une petite papillote, dressez-les en couronne, presque debout sur le pain-vert ; soutenez-les à leur base avec de la gelée hachée, poussée au cornet. — Cette entrée est dressée sur socle ; dans sa simplicité, elle est des plus distinguées.

1532. — Côtelettes de grives à la Russe.

Préparez un appareil de pain de gibier, en procédant comme il est décrit au nº 1473 ; étalez-en, sur une plaque, une couche d'un demi-centim. d'épaisseur, pour le faire refroidir sur glace. — Préparez un salpicon de filets de grives, mêlez-le avec un tiers de son volume de truffes, également coupées en petits dés ; liez-le avec un peu de sauce chaufroix, étalez-le en couche mince sur l'appareil de gibier, en ayant soin de bien l'égaliser ; aussitôt qu'il est devenu ferme, coupez l'appareil en forme de côtelettes avec un moule de cette forme ; prenez alors ces côtelettes, une à une, à l'aide d'une fourchette, trempez-les dans une sauce chaufroix brune, pour les masquer entièrement ; rangez-les à mesure sur une plaque pour faire refroidir la sauce. Nappez-les ensuite à la gelée, parez-les, papillotez-les, dressez-les en couronne sur une couche épaisse de gelée prise sur plat ; entourez-les avec de la gelée hachée, croûtonnez le fond du plat. Emplissez le puits avec une salade de légumes.

1533. — Côtelettes de perdreaux à la Russe.

Parez 1 ou 2 galantines de perdreaux entières, en leur donnant le profil de côtelette ; distribuez ces galantines en tranches transversales d'un demi-centim. d'épaisseur ; masquez-les aussitôt avec une couche d'appareil de pain de gibier nº 1473, ayant un demi-centim. d'épaisseur ; quand l'appareil est bien refroidi, masquez les côtelettes avec une sauce chaufroix brune, rangez-les à mesure sur plaque, l'une à côté de l'autre ; nappez-les avec de la gelée ; aussitôt que celle-ci est prise, parez-les du surplus de la sauce pour les papilloter, les dresser en couronne sur un *pain-vert* ; emplissez le puits avec un buisson de truffes en petites caisses, croûtonnez le fond du plat.

1534. — Côtelettes de foie-gras à la Kalergi.

Préparez un petit appareil de foie-gras, en procédant d'après la méthode prescrite à l'article *pain de foie au*

suprême; finissez-le, en incorporant un petit salpicon de truffes, étalez-le sur une plaque en couche d'un centim. d'épaisseur; posez la plaque sur glace; aussitôt que l'appareil est raffermi, distribuez-le en côtelettes, en le coupant avec un emporte-pièce ou à l'aide d'un modèle avec la pointe d'un petit couteau. Masquez tour à tour les côtelettes en les trempant dans une sauce chaufroix brune, rangez-les à mesure sur une plaque, laissez refroidir la sauce. Décorez les côtelettes, d'un côté seulement, avec une belle couronne de truffes, appliquant celles-ci sur la partie la plus large des côtelettes; nappez-les aussitôt à la gelée; parez-les, dressez-les en couronne sur une épaisse couche de gelée, prise sur plat. Dressez dans le puits de la couronne une garniture de truffes pelées, cuites au vin, refroidies, glacées. Entourez les côtelettes avec de petits croûtons de belle gelée.

1535. — Côtelettes en pain de volaille.

Avec une purée de volaille, préparez un appareil au beurre, en procédant d'après la méthode prescrite au n° 1473; étalez-le sur une plaque, en couche d'un centim. d'épaisseur; tenez-le sur glace; quand il est bien refroidi, coupez sur sa surface une vingtaine de côtelettes, à l'aide d'un coupe-pâte ayant cette forme; détachez-les de la plaque, masquez-les aussitôt avec une sauce chaufroix blonde, en les rangeant à mesure sur une autre plaque pour faire refroidir la sauce. Décorez chaque côtelette avec une rosace de truffes, nappez-les ensuite à la gelée; dès que celle-ci est prise, parez les côtelettes du surplus de la sauce, piquez une petite manchette au bout pointu, dressez-les en couronne sur un *pain-vert*. Emplissez le puits avec de la gelée, sur celle-ci dressez un joli buisson de têtes de champignons bien blanches; nappez-les à la gelée, croûtonnez le fond du plat.

1536. — Ris de veau à la Mirabeau.

Choisissez 6 beaux ris de veau, faites-les dégorger et blanchir selon la règle, enveloppez-les avec du lard, faites-les poêler; aussitôt cuits, égouttez-les, faites-les refroidir sous presse légère; déballez-les ensuite pour les parer ronds, les découper en tranches sans les déformer. Décorez-les alors avec une belle rosace de truffes noires, nappez-les à la gelée mi-prise, puis dressez-les sur une salade de légumes à la mayonnaise, montée en dôme dans le puits d'une bordure de gelée, démoulée sur un plat; envoyez séparément une sauce tartare.

1537. — Langues de veau au beurre de Montpellier.

Faites dégorger 5 à 6 langues de veau salées; cuisez-les à l'eau, faites-les refroidir sous presse; parez-les avec soin, divisez-les chacune en deux sur leur longueur, nappez-les avec de la gelée rougie. — Étalez sur une plaque couverte de papier une couche de beurre de Montpellier, de l'épaisseur d'un centim.; tenez la plaque sur glace. Quand le beurre est raffermi, distribuez-le en douze parties de la même dimension que les langues; dressez celles-ci en couronne, en les alternant avec les côtelettes en beurre, garnissez le puits avec un émincé d'escalopes de dinde assaisonnées en salade; croûtonnez le fond du plat, envoyez à part une saucière de ravigote froide.

1538. — Langues de mouton à la Dominicaine. (Dessin n° 208.)

Faites blanchir 10 à 12 langues de mouton fraîches, retirez-en la peau, faites-les cuire dans un bon fonds; égouttez-les pour les faire refroidir sous presse; parez-les, glacez-les de belle couleur. Coupez 12 croûtons de langue écarlate en forme de crête, ayant la même longueur que les petites langues, nappez-les à la gelée rougie. — Collez sur un plat rond un *pain* en graisse blanche, décoré avec des ornements verts; fixez solidement sur son centre un montant surmonté d'une petite corbeille en graisse, moulée ou décorée; entourez ce montant avec une macédoine de légumes liés avec de la mayonnaise à la gelée; dressez les langues autour de ceux-ci, en les posant debout et en les alternant avec une crête formée en langue écarlate; soutenez-les en dessous avec de la gelée hachée; nappez-les, entourez-les avec des croûtons de gelée de forme carrée; croûtonnez également le fond du plat; emplissez la coupe avec quelques petits légumes de nuance variée; nappez-les aussi à la gelée; envoyez séparément une saucière de mayonnaise ou de ravigote.

1539. — Pain de foie-gras en bordure. (Dessin n° 204.)

Incrustez sur glace un moule à bordure à cannelons inclinés; emplissez-le avec de la gelée d'aspic bien claire, laissez-la raffermir à point. — Dix minutes avant de servir, trempez vivement le moule à l'eau chaude pour démouler la bordure sur un plat, tenez celui-ci sur glace, en le posant bien d'aplomb. — D'autre part, tenez sur glace, pendant une heure ou deux, une terrine de foie-gras de Strasbourg. Enlevez la couche de graisse qui couvre l'appareil, puis prenez de la main droite une cuiller en fer, mince, mais solide: trempez-la à l'eau bouillante, découpez le pain en morceaux lisses, concaves et arrondis, dans la forme à peu près de la cuiller; dressez-les à mesure dans le puits de la bordure en formant une belle pyramide élevée et régulière; nappez légèrement les morceaux coupés, avec de la gelée mi-prise, posez une truffe entière sur le sommet.

1540. — Pain de perdreaux au Suprême. (Dessin n° 197.)

Levez les chairs de 2 perdreaux cuits, parez-les, faites-les piler; assaisonnez l'appareil de bon goût, mêlez-le avec 4 décil. de sauce chaufroix, réduite au fumet de perdreaux; passez-le au tamis fin; déposez cette purée dans une terrine, travaillez-la à la cuiller, en incorporant, par petites parties, 300 gram. de beurre frais, bien épongé, mais sans cesser de travailler l'appareil; quand le beurre est incorporé, additionnez un petit salpicon de truffes et de foie-gras, versez-le dans un moule à cylindre uni, légèrement beurré, incrusté sur glace. Laissez raffermir le pain. Un quart d'heure avant de servir, démoulez-le sur un *pain-vert* décoré, ayant une colonne fixée sur son centre. Fixez un petit sujet à coupe sur la colonne. Glacez le pain, découpez-le en biais à moitié de hauteur seulement, en ayant soin de tremper le couteau à l'eau chaude; garnissez la petite coupe avec de la gelée hachée ou des truffes, croûtonnez la base du pain, entourez le *pain-vert* avec de la gelée hachée.

1541. — Pain de gelinottes à la gelée.

Avec une purée de gelinottes, un peu de bonne sauce chaufroix blonde, un peu de glace et du beurre fin, préparez un appareil, en procédant d'après la méthode prescrite à l'article précédent; additionnez quelques truffes coupées en julienne, puis étalez-le sur un plafond à rebords, en couche d'un centim. d'épaisseur; lissez le dessus de l'appareil, aussitôt qu'il est froid, glacez toute sa surface au pinceau, et nappez-le avec une couche régulière de gelée; quand cette gelée est prise, coupez l'appareil, en le distribuant en carrés longs; passez le couteau en dessous pour détacher ces carrés du plafond, dressez-les aussitôt en couronne régulière, sur une couche de gelée prise sur un plat; garnissez le puits avec de la gelée hachée, sur celle-ci, dressez une garniture de truffes nappées à la gelée; croûtonnez le fond du plat; envoyez séparément une saucière de ravigote.

1542. — Pain de volaille à l'estragon.

Pilez les chairs de 2 petits poulets cuits, mêlez-les avec le même volume de sauce chaufroix blonde, passez l'appareil au tamis fin; déposez-le dans une terrine, délayez-le, en le travaillant à la cuiller avec un décil. d'huile d'olive, quelques cuillerées de vinaigre à l'estragon et avec la valeur de 2 décil. de bonne gelée; essayez sa consistance sur glace; s'il est à point, passez-le à l'étamine; liez-le sur glace, en le tournant comme un bavarois; aussitôt qu'il est à point, versez-le dans un moule à cylindre uni; quand le pain est raffermi, démoulez-le sur une couche de gelée prise sur plat, décorez les pourtours avec une guirlande de cornichons bien verts, coupés à l'emporte-pièce, trempés à mesure dans de la gelée mi-prise; dressez sur le haut du pain une couronne de petits filets de volaille, nappés à la gelée, alternés avec des escalopes de langue écarlate; croûtonnez le fond du plat.

1543. — Pain de volaille à la Moderne. (Dessin n° 207.)

Incrustez sur glace un moule dit à macédoine, mais sans le double fond; chemisez-le avec une légère couche de gelée; rangez contre les parois (sans ordre symétrique) des lames épaisses de grosses truffes; accrochez le double fond du moule à sa place, coulez, peu à peu, de la gelée froide entre les deux moules; quand le vide est comblé, emplissez le double fond avec de la glace pilée; une heure après, retirez la glace du double fond, remplacez-la par de l'eau chaude afin de le détacher et l'enlever; emplissez alors ce vide avec de petites escalopes de volaille, entremêlées avec des crêtes, des rognons de coq; coulez à mesure, dans les interstices, de la sauce chaufroix liquide, mais froide. — Au moment de servir, trempez vivement le moule à l'eau chaude, essuyez-le, renversez-le sur un *pain-vert* décoré avec de la tétine ou du blanc d'œuf cuit; croûtonnez les bords du pain-vert, ainsi que le fond du plat.

1544. — Pain de volaille à la Chantilly.

Pilez les chairs de 2 poulets cuits, assaisonnez-les, mêlez-les avec 4 à 5 décil. de sauce chaufroix réduite à l'essence de champignons; passez l'appareil au tamis, travaillez-le pendant quelques minutes, en incorporant la valeur d'un verre de gelée chaude afin de le lisser; essayez sa consistance; s'il est assez fort, passez-le à l'étamine; versez-le dans une casserole, tournez-le sur glace pour le lier comme un appareil à bavarois; à ce point, incorporez à l'appareil 5 à 6 cuillerées à bouche de crème fouettée; versez-le aussitôt dans un moule à cylindre uni, préalablement incrusté sur glace, chemisé à la gelée. — Au moment de servir, trempez le moule à l'eau chaude pour démouler le pain sur un montant d'entrée froide; glissez celui-ci sur un plat froid, décorez le pain sur le centre et contre les parois extérieures, avec une belle guirlande de truffes, en ayant soin de tremper à mesure les détails de truffes dans la gelée. Collez un petit sujet en graisse sur le faîte de la colonne, entourez-le, à sa base, avec une couronne d'escalopes de foie-gras, saucées en chaufroix, nappées à la gelée.

1545. — Pain Isabelle. (Dessin n° 147.)

Pilez les chairs cuites de 3 bécasses, ainsi que les foies et les intestins; mêlez-les avec 3 décil. de sauce chaufroix de gibier; passez l'appareil au tamis, déposez-le dans une terrine, délayez-le avec 3 à 4 décil. de gelée; essayez alors sa consistance pour le lier sur glace comme un bavarois; versez-le aussitôt dans un grand moule à gelée étagé, préalablement incrusté sur glace. — Un quart d'heure avant de servir, démoulez le pain sur un couvercle de casserole légèrement huilé, glissez-le sur un petit socle en graisse, imitant une couronne, posée sur un fond en graisse, forme de coussin; au centre du socle doit être ménagée une cavité dans laquelle une petite colonne peut être introduite; piquez un hâtelet garni sur le haut de celle-ci; entourez le fond du plat avec de la gelée hachée.

1546. — Pain de foies de lottes. (Dessin n° 192.)

Incrustez sur glace un moule à 6 pans, formant pyramide; montez contre les parois de ce moule des truffes régulièrement coupées, pour former une bande d'un centim. et demi de largeur, en ayant soin de les tremper à mesure dans de la gelée mi-prise; quand le moule est ainsi décoré, emplissez-le avec un appareil de pain de foie de lotte au beurre, préparé d'après la même méthode que pour l'appareil décrit au n° 1540, tenez le moule sur glace pendant une heure. Au moment de servir, démoulez le pain sur un montant d'entrée froide; glissez celui-ci sur un plat; fixez sur la colonne du *montant* un petit sujet en graisse ou en stéarine, croûtonnez le fond du plat. — Cette entrée est posée sur socle, pouvant aller sur table dans un dîner.

1547. — Pain d'écrevisses à la gelée.

Décorez un moule à cylindre, incrusté sur glace, avec quelques détails de truffes, de cornichons, de blanc d'œuf poché, en les trempant à mesure dans de la gelée mi-prise; chemisez le moule et le décor. — Épluchez les queues et les pattes d'une centaine d'écrevisses, coupez-en un tiers en salpicon, déposez celui-ci dans une terrine avec une égale quantité de truffes cuites, coupées en dés; faites piler le reste pour les convertir en pâte; étendez celle-ci avec 5 décil. de sauce chaufroix blonde, ajoutez une pointe de cayenne, passez l'appareil au tamis; délayez-le alors avec 2 décil. de gelée; essayez sa consistance, tournez-le sur glace, dans une casserole pour le lier à point; ajoutez à l'appareil le salpicon d'écrevisses, versez-le dans le moule chemisé. Quand le pain est raffermi, trempez le moule dans de l'eau chaude, essuyez-le, renversez-le sur un plat, entourez le pain, à sa base, avec une bordure de moitiés d'œufs durs, décorés aux truffes, en soutenant ceux-ci avec un cordon de gelée hachée. Envoyez séparément une saucière de mayonnaise.

1548. — Petits pains de volaille à la Reine. (Dessin n° 200.)

Étalez dans un plafond à rebords une couche de glace pilée; sur cette glace rangez une quinzaine de moules à dariole, décorez-les au fond, chacun avec un rond de truffe noire, préalablement trempé dans de la gelée mi-prise; aussitôt que ces ronds sont consolidés, emplissez les moules avec de la gelée pour les vider; 2 minutes après, c'est-à-dire alors qu'ils se trouvent entièrement nappés autour et au fond avec une couche de cette gelée, videz-les pour les emplir aussitôt avec un appareil de pain de volaille n° 1542; tenez-les sur glace pendant une heure. Au moment de servir, trempez ces moules, l'un après l'autre, dans de l'eau chaude, pour démouler les petits pains, les dresser en pyramide sur un *pain-vert* à trois gradins, décorés; fixez sur le plus haut gradin une petite coupe en tétine, garnissez cette coupe avec de la gelée, croûtonnez le plat.

1549. — Chaufroix de poulets à la Ravigote.

Cuisez 3 poulets, en les tenant *vert-cuits*, laissez-les refroidir, découpez-les chacun en 5 morceaux, supprimez-en la peau, les pilons, les ailerons et la plus grande partie des os; masquez tour à tour les filets, les hauts de poitrine et les cuisses avec une sauce chaufroix à la ravigote, en les rangeant à mesure sur une plaque; aussitôt que la sauce est froide, nappez-les à la gelée. — Renversez sur plat un moule à bordure unie; emplissez le puits de cette bordure avec un tampon en pain masqué de beurre; parez les membres de volaille du surplus de la sauce, dressez-les symétriquement en buisson sur le centre de la bordure, en les alternant avec quelques crêtes et quelques champignons; mais en évitant de les faire porter sur la bordure; nappez les crêtes et champignons à la gelée; tenez le plat au timbre jusqu'au moment de servir.

1550. — Chaufroix de poulets. (Dessin n° 190.)

Découpez 5 poulets cuits (chacun en 5 parties), parez les filets et hauts de poitrine, supprimez-en la peau; masquez-les avec une sauce chaufroix blonde, rangez-les à mesure sur une plaque pour laisser refroidir la sauce,

les napper à la gelée. — Incrustez sur glace un moule à bordure uni, décorez-le, contre les parois, avec une couronne de belles crêtes, en trempant à mesure celles-ci dans de la gelée mi-prise ; finissez d'emplir le moule, peu à peu, avec de la gelée, tenez-le sur glace pendant une heure; démoulez alors la bordure sur un montant d'entrée froide à 2 étages, glissez ce montant sur un plat, collez un petit sujet en graisse sur le haut ; dressez les filets de poulets debout, en les appuyant tout à la fois sur la bordure et contre le montant, mais en les alternant avec une truffe ronde. Dressez les hauts de poitrine sur le gradin supérieur, entourez-les, ainsi que les filets, avec une couronne de têtes de champignons, nappées avec la sauce chaufroix. — Cette entrée est posée sur un socle pouvant aller sur table dans un dîner.

1551. — Chaufroix de dinde, aux truffes. (Dessin n° 211.)

Sur l'estomac cuit d'une grosse dinde, coupez une quinzaine de filets, aussi longs que possible, mais pas trop épais. Masquez-les, d'un côté, avec une couche mince de pain de foie, afin d'en augmenter l'épaisseur et les maintenir droits; faites raffermir l'appareil; coupez ensuite les filets d'une égale longueur. — Préparez une sauce chaufroix, avec moitié velouté, moitié espagnole; faites-la réduire avec les parures de quelques truffes crues ; quand elle est refroidie, liée à point sur glace, trempez les filets dans la sauce, rangez-les sur une plaque. Quand la sauce est bien refroidie, nappez les filets à la gelée. — Collez un *pain-vert* sur un plat rond, masquez-le, en dessus, avec un rond de papier blanc; fixez un montant en graisse sur son centre, entourez ce montant avec de la gelée hachée, ou avec une salade de légumes, en formant légèrement la pyramide; dressez les filets de dinde, debout, contre la pyramide; soutenez-les, à la base, avec un épais cordon de gelée, poussée au cornet. Entourez le pain-vert avec une couronne de petites truffes, vidées, emplies avec de la mayonnaise. Fixez sur le haut du montant un petit vase, coulé en graisse ou en stéarine.

1552. — Chaufroix de faisan à la gelée.

Cuisez 2 faisans, en les tenant *vert-cuits;* quand ils sont froids, découpez-les par membres, supprimez-en la peau et les os saillants; masquez-les avec une sauce chaufroix, réduite au fumet de faisan, rangez-les à mesure sur une plaque pour faire refroidir la sauce ; parez-les, nappez-les à la gelée.—Décorez un moule à bordure, emplissez-le avec de la gelée, faites raffermir celle-ci. Au moment de dresser, démoulez la bordure sur un plat froid, emplissez le puits avec un pain de foie ordinaire, ou avec un tampon en pain masqué avec du beurre; couvrez ce dernier avec une couche mince de gelée hachée, sur celle-ci dressez les membres de faisan en buisson régulier.

1553. — Chaufroix de bécasses en bordure. (Dessin n° 203.)

Faites rôtir 4 bécasses bardées, en les tenant *vert-cuites ;* quand elles sont froides, découpez-les chacune en 5 morceaux, supprimez-en la peau, parez chaque membre, masquez-les avec une sauce chaufroix réduite au fumet de bécasses, en les rangeant à mesure sur une plaque; quand la sauce est refroidie, nappez-les à la gelée. — Au moment de dresser, démoulez sur un plat une bordure de gelée, décorée au fond et autour avec des truffes, emplissez le puits de cette bordure avec un tampon en pain, masqué avec un appareil de pain de foie; sur le centre de ce tampon piquez, à l'aide d'une brochette, une petite colonne, également en pain, masquée avec du même appareil; dressez le chaufroix autour de la colonne, les cuisses en dessous, les filets en couronne et les hauts de poitrine debout : entre chaque poitrine dressez les têtes de bécasses le bec en haut.

1554. — Chaufroix de pluviers.

Faites rôtir 4 à 5 pluviers ; quand ils sont froids, supprimez-en les cuisses, découpez l'estomac en trois parties, supprimez la peau et les os superflus, trempez-les dans une sauce chaufroix brune pour les ranger à mesure sur une plaque et faire refroidir la sauce ; parez-les ensuite du surplus de cette sauce; prenez-les alors avec une fourchette, dressez-les en buisson dans une bordure de gelée, renversée sur un plat rond, mais sans les toucher avec la main pour ne pas ternir la sauce; le buisson doit être élevé, correct, brillant.

1555. — Chaufroix de filets de poulets à la Jules Janin.

Parez 14 filets de poulets cuits à point, trempez-les tour à tour dans une sauce mayonnaise à la gelée pour les masquer; rangez-les à mesure (tous dans le même sens) sur une plaque, à distance ; quand la mayonnaise est froide, nappez les filets à la gelée; parez-les ensuite pour les dresser en couronne sur une petite bordure de gelée, de forme basse, dressée sur un plat froid. — D'autre part, prenez 4 à 5 truffes noires, cuites, pelées ; émincez-les en julienne un peu épaisse; déposez-les dans une terrine, assaisonnez-les avec sel, poivre, huile et vinaigre. Cuisez à l'eau salée une égale quantité de pointes d'asperges vertes (les têtes), assaisonnez-les également dans une autre

terrine; 10 minutes après, égouttez-les pour les mêler avec les truffes; liez cette salade avec 2 ou 3 cuillerées à bouche de mayonnaise aux œufs, dressez-la dans le puits de la couronne.

1556. — Chaufroix de filets de poulets à la Tartare.

Parez d'une égale forme 14 filets de poulets, assaisonnez-les, faites-les sauter au beurre et refroidir sur un plat; égalisez-les, masquez-les avec une sauce chaufroix à la tartare, en les rangeant à mesure sur une plaque; laissez refroidir la sauce pour les napper à la gelée et les parer; dressez-les en couronne sur une bordure de gelée, plate et large, préalablement renversée sur un plat; emplissez le puits avec une macédoine de légumes variés, en les montant symétriquement en pyramide, nappez-les à la gelée, croûtonnez le fond du plat.

1557. — Chaufroix de filets de dinde à l'Écarlate.

Parez 12 filets mignons de dinde, en retirant le gros nerf qui leur est adhérent, battez-les, rangez-les dans un plafond beurré, en leur donnant la forme de filets de poulets, mais plus longs; assaisonnez-les, faites-les pocher des deux côtés, en les tenant *vert-cuits;* laissez-les refroidir, parez-les d'une égale forme, masquez-les avec une sauce chaufroix blonde; rangez-les à mesure sur une plaque; faites bien refroidir la sauce, en tenant la plaque dans le timbre ou sur glace. — Parez 12 tranches de langue à l'écarlate de même forme que les filets, nappez-les à la gelée. — Démoulez sur plat une bordure de gelée, emplissez le puits de cette bordure avec un tampon en pain masqué de beurre. D'autre part, faites prendre sur glace, dans un moule en forme d'entonnoir (à défaut de celui-ci dans un cornet de fort papier), une macédoine de légumes liés à la mayonnaise collée; démoulez la macédoine sur le centre de la bordure, masquez-la avec une légère couche de mayonnaise à la gelée. Dressez alors les filets de dinde debout, en les appuyant contre la pyramide, et en les alternant avec les filets de langue. Posez sur le haut de la pyramide un petit fond d'artichaut empli avec des petits pois bien verts; nappez les filets à la gelée.

1558. — Chaufroix de filets de perdreaux aux truffes.

Parez 14 filets de perdreaux, assaisonnez-les, faites-les sauter au beurre, en les tenant *vert-cuits;* laissez-les refroidir; égalisez-les, masquez-les avec une sauce chaufroix au truffes; quand elle est froide, nappez les filets à la gelée; parez-les du surplus de la sauce, dressez-les en couronne sur une épaisse couche de gelée prise sur plat; garnissez le puits avec de la gelée hachée; sur celle-ci dressez une belle garniture de truffes; croûtonnez le plat.

1559. — Chaufroix de perdreaux à la gelée.

Faites rôtir 5 perdreaux bardés, en les tenant *vert-cuits;* quand ils sont froids, découpez les estomacs chacun en trois parties; parez-les proprement, en retirant le moignon des ailes et la peau; masquez-les avec une sauce chaufroix, rangez-les à mesure sur une plaque; laissez refroidir la sauce, nappez-les à la gelée; dressez alors les filets en buisson sur un *pain-vert,* préalablement collé sur un plat froid; dressez les estomacs sur les filets, comblez les vides avec des truffes glacées; entourez la base avec de gros croûtons de gelée.

1560. — Chaufroix de filets de gelinottes à la Circassienne.

Levez les filets de 6 gelinottes, sans retirer les filets mignons; parez-les, salez-les, faites-les pocher au beurre, en les tenant *vert-cuits;* laissez-les refroidir, parez-les ensuite, essuyez-les bien; masquez-les avec une sauce chaufroix blonde, réduite au fumet de gibier. Aussitôt les filets saucés, saupoudrez-les légèrement avec des truffes noires, cuites et hachées; rangez-les à mesure sur une plaque; laissez refroidir la sauce, dressez-les en couronne sur une couche de gelée hachée, en les alternant chacun avec une lame de langue écarlate, coupée en crête; garnissez le puits avec une couche de gelée hachée, sur celle-ci dressez un buisson de belles têtes de champignons cannelées; envoyez à part une sauce froide à la Circassienne.

1561. — Chaufroix de filets de gelinottes en Belle-Vue.

Parez 14 filets de gelinottes, salez-les, faites-les pocher au beurre, laissez-les refroidir; égalisez-les, masquez-les, avec une sauce chaufroix blonde; décorez alors la partie la plus large des filets avec une rosace de truffes, nappez-les à la gelée. — Faites prendre sur glace, dans un plafond à rebords, une couche de gelée de 4 millim. d'épaisseur; rangez les filets sur cette gelée avec le côté décoré en dessous; coulez, peu à peu, de la gelée liquide entre les

---













197 Pain de perdreau au suprême
198 Galantines de pluviers à la Cinq-mars
199 Galantines de mauviette à la gélée
200 Petits pains de volaille à la Reine.
201 Galantine de poularde à la gélée
202 Galantines de perdreau à la belle vue



filets, jusqu'à hauteur de ceux-ci. Une heure après, coupez la gelée tout autour avec la pointe d'un petit couteau, enlevez les filets avec la lame d'un large couteau, en les touchant le moins possible; dressez-les en couronne sur une épaisse couche de gelée prise sur plat; garnissez le puits de cette couronne avec un beau buisson de têtes de champignons, légèrement masquées avec une sauce chaufroix blonde, peu liée; croûtonnez les bords du plat.

1562. — Chaufroix de filets de grives à la Savoisienne.

Faites rôtir à feu vif 18 belles grives; quand elles sont froides, levez les filets, parez-les; en supprimant les os, ainsi que la peau; masquez-les avec une sauce chaufroix à la purée de gibier, en les rangeant à mesure sur une plaque; quand la sauce est froide, nappez les filets à la gelée. — Incrustez sur glace un moule à bordure, coulez au fond une petite couche de gelée, laissez prendre celle-ci; décorez le fond avec quelques détails en truffes, coupés à l'emporte-pièce; couvrez ce décor avec une autre couche de gelée; quand elle est prise, dressez au fond du moule une couronne de ronds de foie-gras, coupés à la colonne, glacés au pinceau; finissez d'emplir le moule avec de la gelée, laissez-la raffermir. Au moment de dresser, démoulez la bordure sur un plat froid, emplissez le puits avec une salade de truffes blanches d'Italie, émincées très-fin; dressez les filets de grives en couronne autour de cette salade. Envoyez à part une sauce mayonnaise, à l'essence d'anchois.

1563. — Chaufroix de filets de faisan. (Dessin n° 189.)

Levez les filets de 3 faisans cuits, en réservant les filets mignons; parez 4 ou 5 de ceux-ci pour les *contiser* avec des truffes, les masquer avec du lard, les faire pocher à la bouche du four, avec du beurre. Parez les gros filets, battez-les légèrement, assaisonnez-les, faites-les également pocher avec du beurre, en les tenant *vert-cuits;* faites-les refroidir sous presse légère, fendez-les ensuite, chacun en deux parties; parez celles-ci, masquez-les avec une sauce chaufroix blonde; laissez bien refroidir la sauce; parez ensuite les filets pour les napper à la gelée. — Sur l'épaisseur d'une langue à l'écarlate bien rouge, coupez des tranches, pas trop minces, de même forme et en nombre égal de filets; nappez-les légèrement avec de la gelée rose. — Collez un *pain-vert* sur un plat rond, fixez sur son centre un montant en graisse à 2 gradins, celui du bas plus large que celui du haut. Dressez debout, sur le pain-vert, les filets de faisan et les tranches de langue, en les alternant; au-dessus des filets, dressez les filets mignons, également debout, en les appuyant contre le montant; sur le haut de celui-ci, piquez un hâtelet transparent, garni d'une truffe. Entre les filets mignons et les gros filets, rangez une couronne de têtes de champignons bien blanches. Entourez la base du pain-vert avec de la gelée.

1564. — Chaufroix de filets de chevreuil à la gelée.

Coupez en biais, sur le filet d'une selle de chevreuil, 14 jolis filets; battez-les légèrement, assaisonnez-les, marquez-les dans un sautoir avec du beurre épuré, pour les cuire des deux côtés; faites-les refroidir sous presse, parez-les ensuite d'une égale forme, masquez-les avec une sauce chaufroix brune, liée au sang; laissez refroidir cette sauce, et nappez les filets à la gelée. — Emplissez un cornet de fort papier avec un appareil de pain de gibier au suprême, faites-le refroidir, en le posant debout, dans le cylindre d'un moule incrusté sur glace. Quand le pain est ferme, enlevez le papier, dressez l'appareil sur le centre d'un petit *pain-vert*, préalablement collé sur plat; dressez alors les filets debout, en les appuyant contre la pyramide, coupée juste à hauteur des filets; posez une belle truffe glacée sur le haut, entourez le pain-vert avec de la gelée hachée; sur celle-ci dressez une douzaine de truffes rondes et glacées; tenez le plat au timbre jusqu'au moment de servir.

1565. — Filets de poulets à la Savarin.

Parez une quinzaine de filets de poulets, sans mignon; battez-les légèrement, assaisonnez-les, faites-les pocher dans du beurre épuré, laissez-les refroidir sous presse légère; parez-les de nouveau pour les tremper dans une sauce chaufroix, blonde, finie avec un beurre à la ravigote. Rangez à mesure les filets sur une plaque pour faire refroidir la sauce, en les rangeant tous dans le même sens; parez-les ensuite, nappez-les à la gelée, dressez-les en couronne sur une couche de gelée prise sur plat. Garnissez le puits de la bordure avec une salade de truffes noires, cuites, émincées en tranches. Envoyez en même temps une saucière de mayonnaise ou de sauce tartare.

1566. — Filets de poulets à la Ravigote.

Parez une quinzaine de filets de poulets sans mignon; battez-les légèrement, assaisonnez-les, faites-les pocher dans du beurre épuré. Égouttez-les, faites-les refroidir sous presse légère; parez-les, trempez-les un à un dans une sauce ravigote à la gelée; rangez-les à mesure sur une plaque pour faire refroidir la sauce; supprimez le surplus de cette sauce, nappez les filets à la gelée; dressez-les en couronne sur une couche de gelée prise sur plat; emplissez le puits de la couronne avec une garniture de légumes variés, coupés à la cuiller ronde, entremêlés avec

des cornichons coupés en boule, assaisonnés en salade. Croûtonnez le plat, envoyez en même temps une saucière de ravigote.

1567. — Filets de volaille en belle vue. (Dessin n° 209.)

Coupez, sur l'estomac de 2 dindes, 14 larges filets; battez-les pour les amincir, les parer de forme ovale, les saler, les ranger dans un sautoir mince, avec du beurre épuré, pour les faire pocher à feu vif; égouttez-les, faites-les refroidir sous presse légère; parez-les de nouveau correctement; masquez-les avec une sauce chaufroix blonde; quand la sauce est refroidie, parez-en le surplus; ornez les filets chacun avec une lame de truffe noire, nappez-les à la gelée. — Collez un *pain-vert* sur un plat rond, masquez-en la surface avec un rond de papier; collez sur son centre un obélisque coulé en stéarine; entourez la base de celui-ci avec une épaisse couche de gelée hachée; contre cette gelée, dressez les filets de volaille, à cheval, presque debout; soutenez-les, en dessous, avec de la gelée hachée, poussée au cornet. Entourez le pain-vert avec une couronne de truffes en petites caisses. — Envoyez une saucière de mayonnaise, en même temps que l'entrée.

1568. — Filets de coqs de bois aux truffes.

Piquez l'estomac de 2 coqs de bois, faites-les rôtir; quand ils sont froids, découpez l'estomac en filets minces; masquez ceux-ci avec une sauce chaufroix brune, rangez-les à mesure sur une plaque pour faire refroidir la sauce; dresser alors les filets en buisson dans le puits d'une bordure en pain de gibier, préalablement démoulée sur un *pain-vert*, mais dont le vide est rempli avec un tampon en pain masqué de beurre; entourez la bordure avec une couronne de petites caisses garnies de truffes.

1569. — Filets de lièvres aux truffes.

Parez les filets de quelques lièvres; s'ils sont gros, divisez-les chacun en deux parties sur la longueur. Battez-les légèrement, parez-les d'égale forme; contisez-les avec des truffes en lames, coupées sur le travers; salez-les, faites-les pocher dans un sautoir avec du beurre épuré; laissez-les refroidir bien droits pour les parer de nouveau; glacez-les au pinceau, nappez-les à la gelée pour les dresser sur un *pain-vert* de forme ronde, collé sur plat, ayant sur son centre un petit montant en forme de dôme, en pain masqué de beurre. Sur le haut du dôme, fixez un hâtelet transparent, entourez la base des filets avec de petites truffes en caisses; entourez le pain-vert à sa base avec de gros croûtons de gelée coupés carrés.

1570. — Filets de saumon à la gelée.

Retirez la peau d'un morceau de filet de saumon, distribuez les chairs en tranches, battez-les légèrement, parez-les de forme égale, rangez-les sur la grille d'une poissonnière les uns à côté des autres pour les plonger dans un court-bouillon simple, en ébullition; au premier bouillon, retirez la poissonnière sur le côté du feu. Dix minutes après, enlevez les tranches de poisson sur la grille pour les laisser refroidir; prenez-les ensuite une à une pour les tremper dans une mayonnaise à la gelée, de façon à les masquer d'une couche mince. Rangez-les à mesure sur une plaque pour laisser refroidir la sauce. — Démoulez sur un plat froid une bordure de gelée, garnissez le puits de la bordure avec une couche de salade de légumes; sur celle-ci dressez les tranches de saumon en buisson. Envoyez en même temps une saucière de ravigote ou de mayonnaise aux œufs.

1571. — Filets de soles à la Ravigote.

Coupez les têtes et les parties les plus minces de 4 soles, assaisonnez-les, marquez-les dans un sautoir avec du beurre et du vin blanc. Quand elles sont cuites, égouttez-les, laissez-les refroidir; détachez les filets de l'arête, en les laissant sur toute leur longueur; parez-les, trempez-les tour à tour dans une mayonnaise collée, à la ravigote, laissez bien égoutter la sauce, rangez-les à mesure sur une plaque. — Préparez une petite macédoine de légumes coupés en petits dés; mêlez-les avec des cornichons et des filets d'anchois coupés, ainsi qu'avec une petite poignée de câpres; liez cette macédoine avec de la gelée collée, versez-la dans un moule en fer-blanc, en forme de pyramide pour la faire raffermir sur glace pendant une heure. Au moment de dresser, trempez ce moule à l'eau chaude, renversez la macédoine sur un *pain-vert* collé sur plat; parez alors les filets de soles, coupez-les d'une égale longueur, dressez-les debout, en les appuyant contre la pyramide; entourez-les, à la base, avec un cordon de gelée et une chaine de belles crevettes; décorez le haut de la pyramide avec de la gelée hachée et avec quelques crevettes; nappez les filets à la gelée, croûtonnez le plat.

1572. — Filets de soles à la Parisienne.

Levez les filets de 4 ou 5 soles, cuites au beurre et au vin blanc, puis refroidies; parez-les carrément, diminuez-en

légèrement l'épaisseur, montez-les autour d'un moule uni, à cylindre, formant pyramide, préalablement incrusté sur glace, en les appuyant contre les parois du moule dans le genre de ceux à charlotte, mais en les trempant à mesure dans de la gelée mi-prise; chemisez-les intérieurement, avec une couche de gelée. Emplissez le vide avec une salade de légumes à la mayonnaise collée; couvrez-la avec un rond de papier. Une heure après, trempez vivement le moule à l'eau chaude, essuyez-le, renversez le pain sur un montant d'entrée froide; glissez aussitôt celui-ci sur un plat froid; fixez sur la colonne du montant un sujet en graisse, coulé ou modelé; nappez les filets à la gelée, garnissez la base de l'entrée avec de la gelée hachée; croûtonnez le fond du plat. Envoyez à part une saucière de mayonnaise.

1573. — Filets de soles à la Joinville.

Levez les filets de 3 soles, parez-les, assaisonnez-les, doublez-les pour les faire cuire avec du beurre, les faire refroidir sous presse légère; parez-les alors, masquez-les entièrement avec une sauce mayonnaise à la gelée; rangez-les à mesure sur une plaque, à distance; quand la mayonnaise est refroidie, nappez les filets avec de la gelée mi-prise, parez-les, piquez à chacun une petite patte d'écrevisse non épluchée, dressez-les ensuite en couronne sur une épaisse couche de gelée prise sur plat; emplissez le vide de la couronne avec une garniture de légumes variés, assaisonnés en salade; dressez sur le haut un petit bouquet de queues d'écrevisses, nappez-les à la gelée.

1574. — Filets de soles au beurre de Montpellier.

Levez les filets de 4 soles, cuites d'après la méthode prescrite au nº 1571; parez-les avec soin, en les tenant minces, mais sans en diminuer la longueur. — Préparez un beurre de Montpellier, étalez-le en couche de l'épaisseur d'un demi-centimètre sur une grande feuille de papier blanc, disposée sur un plafond; rangez les filets de soles sur ce beurre, en les appuyant pour les coller; tenez le plafond sur glace; quand le beurre est raffermi, cernez les filets avec la pointe d'un couteau, en coupant le beurre juste de leur dimension; détachez en même temps du papier le beurre et les filets pour les dresser debout, mais un peu à cheval contre une petite pyramide de salade de légumes, liés à la mayonnaise collée, préalablement dressée sur un plat; soutenez les filets en dessous avec un cordon de beurre de Montpellier ramolli et poussé au cornet; croûtonnez-le plat, piquez sur le centre un petit hâtelet garni avec une écrevisse et quelques crevettes.

1575. — Côtelettes d'esturgeon à la Russe.

Prenez un morceau de filet de gros esturgeon, faites-le dégorger et blanchir, braisez-le ensuite à court-bouillement avec du vin; laissez-le refroidir dans son fonds; parez-le, divisez-le en tranches transversales; parez celles-ci en forme de côtelettes d'une égale grosseur, glacez-les au pinceau, décorez-les avec des détails de truffes, de blanc d'œuf poché, d'agourcis ou de cornichons. Rangez les côtelettes l'une à côté de l'autre, à petite distance, sur une couche de gelée, prise sur une plaque à rebords, en les appuyant du côté décoré; emplissez alors les intervalles avec de la gelée froide, jusqu'à hauteur des filets. Quand la gelée est bien prise, coupez-la tout autour des côtelettes avec la pointe d'un petit couteau, détachez-les ensuite de la plaque pour les dresser en couronne sur une couche épaisse de gelée prise sur plat; garnissez le puits de la couronne avec une petite salade de légumes; sur celle-ci dressez quelques couronnes de queues d'écrevisses bien rouges, nappez-les à la gelée. Envoyez en même temps une saucière de mayonnaise.

1576. — Galantine de poularde à la gelée. (Dessin nº 201.)

Désossez une poularde, diminuez l'épaisseur des chairs intérieures, supprimez-en les nerfs; assaisonnez-les, garnissez ensuite la poularde avec une farce à galantine, préparée d'après la méthode prescrite au nº 1474; rapprochez la peau pour coudre la galantine; posez-la sur le centre d'une serviette pour l'envelopper, de forme ronde; cuisez-la dans de bon fonds blanc; en la sortant de la cuisson, déposez-la dans une terrine ou dans un moule à dôme de son calibre pour la faire refroidir sous presse. Déballez-la, parez-la d'aplomb, découpez-la en entaille, glacez-la; dressez-la sur un *pain-vert*, disposé sur un petit socle bas, profilé; piquez un hâtelet sur le centre de la galantine, entourez-la avec de la gelée hachée et de beaux croûtons de gelée.

1577. — Galantine de poularde à la Royale.

Préparez une poularde en galantine de forme longue. Enveloppez-la dans un linge pour la cuire dans un fonds blanc. Aussitôt cuite, égouttez-la pour la déballer; emballez-la de nouveau dans le linge rafraîchi; laissez-la refroidir dans son état naturel sans la mettre sous presse; parez-la, glacez-la, coupez-la en deux sur sa longueur. Découpez chaque moitié en tranches d'un centimètre d'épaisseur; parez celles-ci droites d'un côté, afin de les faire tenir

debout; décorez ces tranches sur leur épaisseur avec des carrés de truffes un peu épais; dressez-les debout et en couronne sur les bords d'un *pain-vert*, au centre duquel sera fixée une coupe en graisse; entre chaque tranche de galantine, poussez au cornet de la gelée hachée, emplissez la coupe avec de petites truffes entières, nappez-les à la gelée; bordez le pain-vert avec de la gelée hachée, croûtonnez les bords du plat.

1578. — Galantines de poulets à la Reine. (Dessin n° 195.)

Préparez 3 petits poulets en galantines, à l'anglaise (v. n° 1477); ces poulets doivent être tenus bien blancs; quand ils sont froids, découpez les chairs de l'estomac en *entaille;* remettez sur place les parties coupées; masquez les poulets avec une sauce chaufroix légère et blanche; laissez refroidir cette sauce sur glace. Fixez au centre d'un *pain-vert* un montant à 3 faces avec un sujet sur le haut, représentant un écureuil. Dressez alors les poulets debout, bien d'aplomb, en les appuyant contre le montant, mais en les soutenant par le haut avec un petit hâtelet rendu invisible; entourez-les avec de la gelée hachée, garnissez les interstices et le haut avec des truffes entières glacées au pinceau, nappées à la gelée; nappez également les poulets, entourez-les avec de la gelée hachée; entourez le pain-vert avec de petites caisses de truffes; posez alors le plat sur un socle d'entrée. — Les entrées froides dressées dans ces conditions conviennent pour aller sur table.

1579. — Galantines de poulets aux truffes. (Dessin n° 212.)

Avec 2 petits poulets, préparez 2 galantines (v. n° 1474); quand elles sont cuites, bien refroidies, parez-en les deux tiers de forme ovale, régulière, pour les distribuer en tranches transversales, pas trop épaisses. Coupez le restant des tranches de forme ronde, mais beaucoup plus petites que les premières; prenez-les, une à une; trempez-les dans une sauce chaufroix, liée à point; laissez bien refroidir la sauce; supprimez le surplus de cette sauce, parez les galantines, décorez-les, sur le centre, avec un rond de truffe et avec de petits ronds tout autour; quand elles sont décorées, nappez-les à la gelée. — Collez un *pain-vert* sur un plat rond, masquez-le, en dessus, avec du papier blanc; fixez un montant sur son centre; entourez ce montant avec une épaisse couche de salade de légumes à la mayonnaise; dressez alors les galantines en deux couronnes, les grandes en bas, les plus petites en haut. Fixez un sujet en graisse sur le haut du montant, entourez la base du pain-vert avec une couronne de petites truffes, collées à la glace, l'une sur l'autre.

1580. — Galantine de poulets en belle vue.

Divisez en deux, sur la longueur, une galantine de poulet; parez les deux parties de façon à leur donner le profil d'un filet de poulet; coupez-les alors en tranches minces, glacez-les au pinceau, décorez-les avec un rond de truffe, appliqué sur la partie la plus large. — Faites prendre au fond d'un plafond à rebords une couche mince de gelée; sur cette couche, rangez les tranches de galantine, les unes à côté des autres, en les appuyant du côté décoré; masquez-les alors à hauteur avec de la gelée froide, laissez raffermir celle-ci. Coupez ensuite les galantines, tout autour, avec la pointe d'un couteau pour les enlever; dressez-les en couronne sur une épaisse couche de gelée, prise sur plat; emplissez le puits de la couronne avec une garniture de têtes de champignons, nappées en chaufroix. Croûtonnez les bords du plat.

1581. — Galantines de poulets à la Banquière.

Désossez 2 jeunes poulets, salez-les, emplissez-les avec une farce à galantine (v. n° 1474), rapprochez les peaux pour les coudre; roulez-les séparément dans un linge, en leur donnant une forme un peu plus allongée et moins épaisse qu'à l'ordinaire; cuisez-les dans un bon fonds blanc; en les sortant de la cuisson, déballez-les pour les emballer de nouveau dans le même linge rafraîchi; faites-les refroidir dans leur état naturel, c'est-à-dire de forme ronde; débridez-les pour les parer aux deux bouts, les découper en tranches régulières. — Démoulez sur plat une bordure de gelée simple ou décorée, emplissez le puits avec un tampon en bois, masqué de beurre, s'y adaptant tout juste; sur celui-ci, dressez les tranches de galantine, à cheval et en buisson aussi élevé que possible, mais sans les faire porter sur la gelée; entourez la bordure avec une garniture à la banquière; nappez très-légèrement les tranches de galantine; croûtonnez les bords du plat.

1582. — Galantines de perdreaux à la belle-vue. (Dessin n° 202.)

Préparez 2 perdreaux en galantine (v. n° 1479); faites-les cuire selon la règle, laissez-les refroidir bien rondes; coupez-les ensuite transversalement en tranches minces pour les glacer. — Faites refroidir, sur un plafond bien droit, une couche de gelée de 4 millim. d'épaisseur; sur cette couche, rangez les tranches de galantine à petite distance l'une de l'autre; coulez de la gelée liquide et froide dans le plafond, de façon à masquer les galantines

avec une couche mince et transparente; laissez refroidir cette gelée; cernez les tranches de galantine tout autour avec la pointe d'un petit couteau ou avec un coupe-pâte trempé à l'eau chaude, en coupant la gelée à une petite distance des bords; enlevez aussitôt les tranches de galantine en même temps que la gelée; dressez-les en couronne sur les bords d'un socle bas, profilé, mais à frise cannelée, ayant sur son centre un montant en pain de gibier, forme de pyramide, moulé dans un cornet de papier. Contre ce montant, dressez debout, en les appuyant contre celui-ci, 8 filets mignons de perdreaux saucés en chaufroix, nappés à la gelée. Entourez les galantines avec un cordon de gelée hachée, posez une belle truffe sur le haut de la pyramide.

1583. — Galantines de perdreaux aux truffes.

Prenez 2 galantines de perdreaux, préparées d'après la méthode ordinaire (v. n° 1474); parez-les de façon qu'en les coupant transversalement en tranches celles-ci aient la forme d'un perdreau. Aussitôt coupées, glacez-les, posez une belle lame de truffe sur chaque tranche, nappez-les à la gelée, à plusieurs reprises. Quand la gelée est refroidie, parez les tranches, dressez-les en couronne sur une bordure de pain de gibier, décorée avec des truffes, contre les parois. Emplissez le puits avec un buisson de truffes, ou simplement avec de la gelée hachée; entourez les bords du plat avec de petits croûtons de gelée.

1584. — Galantines de pluviers à la Cinq-Mars. (Dessin n° 198.)

Désossez 3 pluviers, emplissez-les avec une farce à galantine de gibier, mêlée avec un salpicon de truffes et de foie-gras; roulez-les séparément dans une serviette, cuisez-les dans un bon fonds; égouttez-les ensuite pour les déballer, les rouler de nouveau dans la même serviette, rafraîchie; les laisser refroidir. — Déballez ces galantines, parez-les, découpez-les en tranches minces, sans les déformer; traversez-les avec une petite brochette; masquez-les entièrement avec une sauce chaufroix brune, laissez bien refroidir la sauce. — Incrustez sur glace un moule à cylindre à 3 cannelons, faites prendre au fond une couche de gelée de 2 centim. d'épaisseur; posez les galantines debout sur cette gelée, une dans chaque cannelon; emplissez alors le moule, peu à peu, avec de la gelée liquide, mais froide. — Au moment de servir, trempez le moule à l'eau chaude pour le renverser sur un *pain-vert*, décoré, ayant une petite colonne en graisse, fixée sur son centre. Garnissez l'intervalle des cannelons avec un joli bouquet de truffes rondes, pelées et glacées. Fixez un petit sujet à coupe sur la colonne, garnissez cette coupe avec de la gelée hachée, croûtonnez le plat.

1585. — Galantines de cailles à la Périgord.

Désossez une douzaine de cailles, emplissez-les avec une farce à galantine de gibier, mêlée avec un petit salpicon de truffes; rapprochez les peaux, en donnant une forme longue aux galantines; entourez celles-ci avec des bandes de papier beurrées, pour les maintenir en forme; marquez-les dans un sautoir, faites-les cuire à court-mouillement avec un peu de madère et du jus; laissez-les refroidir dans leur cuisson; déballez-les pour les parer et les masquer avec une sauce chaufroix blonde. Quand la sauce est froide, nappez-les à la gelée, pour les dresser en buisson sur un *pain-vert;* entourez le pain avec une couronne de caisses en papier, garnies chacune avec une belle truffe du Périgord, cuite au vin, glacée au pinceau.

1586. — Galantines de grives en caisses.

Désossez une quinzaine de grives, salez-les emplissez-les, chacune avec une petite partie de farce à galantine de gibier; enfermez la farce, en donnant aux galantines une forme ovale; entourez-les alors avec une petite bande de papier, beurrée; marquez-les dans un sautoir, couvrez-les de bardes de lard, mouillez-les à moitié de hauteur avec un peu de vin et de bon fonds non dégraissé; posez le sautoir sur feu, faites partir le liquide en ébullition; poussez le sautoir au four. En sortant les galantines, laissez-les refroidir dans leur cuisson; déballez-les pour les parer, les masquer avec une sauce chaufroix brune; nappez-les à la gelée, dressez-les chacune dans une petite caisse plissée, emplie à moitié avec de la gelée hachée; dressez ces caisses en buisson sur une couche de gelée prise sur plat; croûtonnez celui-ci.

1587. — Galantines de bécassines à la gelée. (Dessin n° 210.)

Désossez une douzaine de petites bécassines, emplissez-les avec une farce à galantine de gibier, mêlée avec une partie des intestins des bécassines, cuits et passés au tamis; enfermez la farce, en donnant aux galantines une forme ovale; entourez-les chacune avec une bande de papier beurrée; rangez-les dans un sautoir pour les cuire, en procédant comme il est dit à l'égard des grives (n° 1586); laissez-les refroidir dans leur cuisson, déballez-les ensuite pour les parer, les glacer au pinceau, les décorer avec une rosace de tétine cuite; nappez-les à la gelée, dressez-les

en couronne autour d'un montant en graisse, fixé sur le centre d'un *pain-vert;* entourez-les avec de la gelée hachée, croûtonnez le plat.

1588. — Galantines de mauviettes à la gelée. (Dessin n° 199.)

Désossez une trentaine de mauviettes, étalez-les sur un linge, salez-les; posez sur le centre de chacune d'elles une petite truffe enveloppée avec de la farce à galantine de gibier; ployez les galantines de forme ovale; entourez-les avec une bande de papier beurrée, en soudant celle-ci avec de l'œuf; rangez-les dans un sautoir, en les serrant les unes à côté des autres; arrosez-les avec du beurre fondu, un peu de glace; couvrez-les avec du lard, faites partir le liquide en ébullition, poussez le sautoir à four chaud, pour finir de cuire les galantines; laissez-les refroidir dans leur cuisson, parez-les bien rondes, d'aplomb; essuyez-les, masquez-les avec une sauce chaufroix brune; rangez-les à mesure sur une plaque. Quand la sauce est froide, nappez-les à la gelée. Posez sur un plafond un moule à pâté-chaud, de forme basse, préalablement huilé; emplissez-le, peu à peu, avec de la graisse à socle, légèrement travaillée; laissez bien refroidir la graisse avant de retirer le moule; collez le socle sur plat, bordez-le sur le haut avec une chaîne de petites boules en graisse; fixez sur son centre un petit gradin en bois (à 3 étages), masqué de graisse, décoré; fixez sur le sommet une petite coupe, garnissez-la avec de la gelée hachée, entourez-la, à sa base, avec de petites boules en graisse; masquez le montant du gradin avec de la gelée hachée; dressez autour les mauviettes, en les posant debout, mais en les appuyant en même temps sur le bord des abaisses et sur la gelée. Entourez la base du socle avec une couronne de petites caisses en papier, garnies de truffes.

1589. — Galantines de mauviettes, en bordure.

Désossez une vingtaine de mauviettes, emplissez-les avec une farce de gibier aux truffes, entourez-les avec des bandes de papier, en les tenant rondes; marquez-les dans un sautoir avec du lard fondu, pour les cuire à feu vif; les arroser avec un peu de glace fondue, les laisser refroidir; parez-les ensuite, masquez-les avec une sauce chaufroix brune. — Incrustez, sur glace, un moule à bordure uni; décorez-le au fond avec des truffes, couvrez le décor avec une couche de gelée d'un centim. d'épaisseur; aussitôt que cette gelée est raffermie, rangez les mauviettes au fond de la bordure; emplissez, peu à peu, celle-ci avec de la gelée liquide, mais froide; tenez-la sur glace pendant une heure.—Au moment de dresser, démoulez la bordure sur plat, emplissez le puits avec un pain de gibier ou de foie-gras, coupé à la cuiller chaude, en dressant les morceaux en pyramide.

1590. — Galantines d'ortolans à la Florentine.

Désossez une quinzaine d'ortolans, étalez-les sur un linge, salez-les; posez sur chacun d'eux une petite boule de truffe, crue, enveloppée avec de la farce à galantine; enfermez cette farce, en donnant aux galantines une forme ronde; entourez-les chacune avec une petite bande de papier beurrée; rangez-les dans un sautoir, l'une à côté de l'autre; arrosez-les avec un peu de beurre et de glace fondus, salez-les, couvrez-les avec du lard; poussez alors le sautoir au four pour cuire les galantines; en les sortant du four, laissez-les refroidir dans leur cuisson; déballez-les ensuite pour les parer, les glacer. — Incrustez sur glace 15 petits moules à aspic, décorez-les, au fond, avec une rosace de truffes, en trempant à mesure le décor dans de la gelée mi-prise; sur ces truffes coulez une petite couche de gelée; aussitôt qu'elle est prise, posez une petite galantine au fond de chaque moule; emplissez ceux-ci, peu à peu, avec de la gelée liquide et froide; laissez-la raffermir sur glace.—Au moment de servir, démoulez les galantines, dressez-les sur un petit gradin à deux étages, en les entourant avec de la gelée hachée.

1591. — Galantines d'anguille à la Tartare.

Habillez une grosse anguille, désossez-la, assaisonnez-en les chairs intérieures; emplissez-la avec de la farce à galantine, mêlée avec un salpicon de truffes; roulez-la dans une serviette beurrée; ficelez-la, cuisez-la dans un bon fonds de mirepoix. En sortant la galantine de la cuisson, déballez-la pour la rémballer, la faire refroidir bien ronde; déballez-la ensuite pour la parer, la glacer, la découper en tranches. — Dressez, sur le centre d'un plat, une salade de légumes, moulée en forme de pyramide; contre celle-ci dressez les tranches de galantine en couronne; croûtonnez richement le plat, envoyez à part une sauce tartare.

1592. — Galantine d'anguille en bordure de gelée. (Dessin n° 205.)

Préparez une grosse galantine d'anguille, en procédant d'après la méthode prescrite au n° 1483; quand elle est refroidie, bien ronde, glacez-la, découpez-la en tranches régulières; ornez celles-ci chacune avec une belle tranche de truffe noire, nappez-les à la gelée. — Démoulez, sur un plat froid, une bordure de gelée, dont le fond est orné avec quelques petits détails de truffes; emplissez le puits avec un tampon en bois masqué de beurre; fixez sur celui-ci une petite colonne, également masquée au beurre; dressez alors les tranches de galantine en couronne et à cheval,

autour de cette colonne; emplissez le vide avec de la gelée hachée, poussée au cornet; piquez au sommet de la colonne un hâtelet transparent, orné avec une belle truffe. Croûtonnez le plat, envoyez séparément une sauce mayonnaise.

1593. — Darne de saumon à la gelée.

Coupez une moyenne darne sur le centre d'un saumon, enveloppez-la avec du lard, ficelez-la, faites-la cuire dans un fonds de mirepoix au vin; quand elle est cuite et refroidie, déballez-la pour la parer, en retirant la peau; glacez-la au pinceau avec de la gelée fondue, légèrement rougie; dressez-la sur un *pain-vert*, préalablement disposé sur un plat long; bordez le plat avec de la gelée hachée; décorez le centre de la darne avec une belle rosace composée avec des truffes, nappez-la au pinceau avec la gelée mi-prise; entourez-la, à la base, avec de la gelée hachée, ainsi qu'avec de beaux croûtons; envoyez à part une saucière de mayonnaise.

1594. — Darne de saumon au beurre de Montpellier.

Coupez une darne de saumon de 12 à 15 centim. de long, masquez-la avec des bardes de lard, faites-la cuire dans un bon *court-bouillon;* laissez-la refroidir dans sa cuisson; égouttez-la pour la déballer, épongez-la bien, supprimez-en la peau pour la masquer avec une couche de beurre de Montpellier, ramolli; lissez celui-ci avec la lame du couteau; posez la darne sur un fond en bois masqué de graisse blanche; ornez les deux extrémités avec un rang de queues d'écrevisses, décorez la partie centrale avec du blanc d'œuf cuit, des truffes, des légumes de différentes nuances, et enfin des queues d'écrevisses; entourez-la, à sa base, avec de la gelée hachée et de beaux croûtons; croûtonnez également le tour du *pain-vert;* envoyez à part une sauce mayonnaise ou tartare.

1595. — Tranche de saumon à la Ravigote.

Coupez une tranche de saumon sur la plus large épaisseur du poisson; cuisez-la au court-bouillon simple; laissez-la bien refroidir, supprimez-en la peau, pour la masquer avec une couche mince de beurre à la ravigote, mais en la laissant de forme naturelle; décorez-la au cornet, sur les côtés, et avec des ronds de truffe sur la surface supérieure; dressez-la sur une couche de gelée, prise sur plat; garnissez-la, des deux côtés, avec une salade de légumes variés, symétriquement dressés; nappez ces légumes à la gelée mi-prise, entourez-les, à la base, avec des croûtons de gelée; croûtonnez également la base du pain-vert; envoyez en même temps une saucière de ravigote.

1596. — Hure de sanglier en roulade.

Choisissez une petite hure de jeune sanglier, ainsi que les 2 poitrines; désossez-les, faites-les dégorger; marquez-les dans une casserole avec quelques pieds de veau blanchis, légumes, aromates; mouillez-les à couvert avec un fonds de court-bouillon, au vinaigre et au vin blanc; faites cuire tout doucement les viandes jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres; égouttez-les alors sur un plafond; divisez la hure en deux parties, posez celles-ci sur 2 serviettes, rafraîchies, étalées sur la table; assaisonnez les chairs avec sel et poivre; désossez bien les poitrines, divisez-les en gros filets, distribuez-les par parties égales sur chaque moitié de hure, roulez celles-ci dans les linges, en les serrant fortement pour les lier comme des galantines de volaille; faites-les refroidir sous presse pendant quelques heures; divisez-les en tranches régulières; dressez celles-ci en couronne sur un plat, avec de la gelée au milieu, ou en buisson dans une bordure de gelée; envoyez à part une sauce Cumberland.

1597. — Roulades de sanglier à la Tartare.

Coupez en tranches minces, d'égale dimension, une roulade de sanglier; montez ces tranches, par rangs, contre les parois et le fond d'un moule à cylindre, en ayant soin de les tremper à mesure dans de la gelée mi-prise; chemisez-les intérieurement afin de les soutenir; emplissez le vide du moule avec une salade de légumes liés à la mayonnaise collée; laissez raffermir cette salade sur glace, pendant une heure; démoulez ensuite l'entrée sur un plat froid, ayant un montant en graisse, collé sur son centre. Fixez un petit sujet en graisse sur le haut du tampon, croûtonnez le plat. Envoyez en même temps une saucière de sauce tartare.

1598. — Célestines de volaille aux truffes.

Coupez en petits dés les chairs blanches d'un poulet cuit, déposez-les dans une petite casserole avec la moitié de leur volume de truffes, également coupées en dés. — Avec les chairs des cuisses préparez une petite purée, délayez-la avec 2 décil. de sauce chaufroix; tournez l'appareil sur glace pour le lier; aussitôt qu'il est à point, mêlez-le avec le salpicon de poulet, retirez la casserole hors de la glace. — Coupez une quinzaine de lames de langue à l'écarlate, parez-les en forme de carré long; étalez sur ces lames une couche épaisse de l'appareil préparé,

lissez-le aussitôt avec la lame d'un couteau pour le laisser refroidir sur glace; trempez alors les célestines dans une sauce chaufroix; quand la sauce est froide, décorez-les, d'un côté, avec des lames de truffes, nappez-les à la gelée; parez-les, dressez-les en couronne sur une bordure de pain de volaille, dressée sur un plat; croûtonnez la base de cette bordure avec de la gelée, dressez dans le puits de la couronne une garniture quelconque ou simplement de la gelée hachée.

1599. — Célestines d'écrevisses.

Coupez en petits dés quelques douzaines de queues d'écrevisses cuites; mêlez ce salpicon dans une casserole avec une égale quantité de champignons cuits, coupés comme les écrevisses; liez ce salpicon avec de la sauce chaufroix. — Faites cuire 3 soles avec du beurre et du vin blanc; quand elles sont froides, levez les filets, divisez-les, chacun en deux parties, parez-les de forme oblongue, d'une égale dimension, mais minces; masquez-les, d'un côté, avec une couche du salpicon préparé, lissez bien l'appareil, laissez-le raffermir sur glace; masquez alors les célestines avec une sauce mayonnaise à la gelée; quand la sauce est froide, décorez-les avec des détails de cornichons, nappez-les à la gelée, dressez-les en couronne sur une bordure de gelée, disposée sur un plat; garnissez le puits avec une belle macédoine de légumes variés, croûtonnez les bords du plat.

1600. — Mayonnaise de poulets à la Ravigote.

Faites poêler 2 poulets, en les tenant *vert-cuits;* égouttez-les pour en détacher les cuisses et couper l'os du pilon à moitié de sa longueur; enlevez l'os du gras des cuisses, faites refroidir celles-ci sous presse; quand elles sont froides, dégagez les chairs du pilon pour les parer comme un filet de volaille, en supprimant la peau; déposez ces cuisses dans une terrine pour les mariner. Détachez les filets de l'estomac, ainsi que les *hauts de poitrine;* supprimez-en la peau et une partie des os, faites-les mariner avec les cuisses. — Incrustez sur glace un moule à bordure, versez dans le fond une couche de gelée, arrivant au tiers de sa hauteur, laissez-la raffermir; sur cette gelée dressez de petits bouquets de légumes de couleurs variées, assaisonnés en salade, mais préalablement liés avec un peu de gelée; finissez d'emplir, peu à peu, le moule avec la gelée, laissez-la raffermir sur glace. — Égouttez les membres de volaille, masquez-les avec une couche de ravigote à la gelée, en les trempant tour à tour; rangez-les à mesure sur une plaque. Quand la mayonnaise est prise, nappez-les à la gelée. — Au moment de dresser, parez les membres du surplus de la sauce. Trempez le moule à l'eau chaude pour démouler la bordure sur un plat; emplissez le puits de cette bordure avec le restant des légumes; sur ceux-ci dressez en buisson les membres du poulet.

1601. — Mayonnaise de poulets à la gelée. (Dessin n° 216.)

Cuisez dans un *fonds à poêler* 2 bons poulets, en les tenant *vert-cuits;* laissez-les bien refroidir pour les découper chacun en 5 parties; parez celles-ci avec soin, supprimez-en la peau et la plus grande partie des os, mais surtout le moignon des ailes; déposez-les dans une terrine, marinez-les à cru pendant une demi-heure; égouttez-les ensuite sur un linge, nappez-les à la mayonnaise collée; quand la sauce est froide, nappez les poulets à la gelée; puis prenez chaque morceau avec une fourchette pour les dresser en pyramide dans le vide d'une bordure de gelée, dressée sur un plat froid.

1602. — Mayonnaise de filets de dinde.

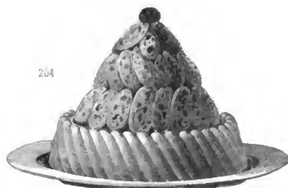
Coupez en filets l'estomac d'une dinde rôtie et froide; parez-les d'une égale forme, masquez-les avec une sauce mayonnaise à la gelée, liée à point; laissez raffermir la sauce, nappez les filets à la gelée. — Chemisez un moule à bordure uni, décorez-le avec de petits bouquets de légumes, liés à la gelée mi-prise; emplissez-le avec de la gelée claire; quand cette gelée est raffermie, démoulez la bordure sur un plat, emplissez le puits avec une salade de légumes, en la montant en pyramide; dressez alors les filets de dinde debout, en les appuyant contre la salade de légumes; posez sur le haut un fond d'artichaut cannelé en coupe, garni avec quelques petits légumes; dressez sur le dessus de la bordure une couronne de petites têtes de champignons au vinaigre, bien blancs; nappez-les à la gelée, ainsi que les filets; envoyez une sauce mayonnaise à part.

1603. — Mayonnaise de filets de truite.

Levez les filets de 2 moyennes truites, divisez-les transversalement, battez légèrement les parties coupées assaisonnez-les, rangez-les sur la grille d'une poissonnière, les unes à côté des autres; plongez-les dans un court-

---













203 Chaufroix de bécafses

204 Pain de foie gras en bordure

205. Galantine d'anguille à la gélée

206 Mayonnaise de langoustes à la gelée

207 Pain de volaille à la moderne

208 Langues de mouton à la dominicaine



bouillon au vin, en ébullition; retirez la poissonnière sur le côté du feu. Huit à dix minutes après, égouttez les filets de truite, laissez-les refroidir, nappez-les, au pinceau, avec un peu de gelée rosée, mi-prise, mêlée avec une pincée de persil et d'estragon, hachés. — Démoulez sur un plat froid une bordure de gelée, décorée avec de petits légumes; emplissez le puits de la bordure avec une couche de salade de légumes liés à la mayonnaise; sur cette couche dressez les filets de truite en buisson. Envoyez en même temps une saucière de mayonnaise, finie avec une pincée de persil et d'estragon, hachés.

1604. — Mayonnaise de langoustes à la gelée. (Dessin n° 206.)

Coupez en tranches minces les chairs de 2 queues de langoustes cuites, bien froides; déposez-les dans un plat pour les assaisonner; rangez-les sur une plaque pour les napper à la gelée mi-prise, les tenir au frais. — Masquez le fond d'un moule à bordure, avec une couronne de queues d'écrevisses et des moitiés d'œufs durcis, décorées; emplissez ce moule avec de la gelée, tenez-le sur glace pendant une heure. Au moment de dresser, renversez la bordure sur un plat; au centre de celui-ci collez une colonne en pain frit, masquée avec du beurre; emplissez le vide de la bordure, en masquant la colonne avec une macédoine de légumes, liée à la mayonnaise collée; dressez alors les tranches de langouste en couronnes superposées; piquez sur le haut de la colonne un hâtelet transparent, garni avec une écrevisse et une truffe; envoyez une saucière de mayonnaise à part.

1605. — Aspic de pain de foie-gras aux truffes.

Coupez un pain de foie-gras en tranches d'un demi-centim. d'épaisseur, découpez ces tranches en ronds avec un coupe-pâte de 3 centim. de diamètre, tenez-les sur glace. — Prenez 7 à 8 belles truffes, cuites, tournées rondes; coupez-les en tranches un peu épaisses; coupez celles-ci avec un coupe-pâte, de façon à les obtenir de même dimension. — Incrustez sur glace un moule à cylindre, uni; coulez au fond une petite couche de gelée; aussitôt qu'elle est prise, dressez au fond du moule une couronne de ronds de truffes; alternez cette couronne avec une autre couche de gelée de même épaisseur. Quand la gelée est raffermie, dressez sur elle une couronne de ronds de foie-gras; couvrez également ceux-ci avec une couche de gelée. Continuez ainsi, en alternant les truffes, la gelée et le foie-gras jusqu'à ce que le moule soit plein; tenez-le sur glace pendant une heure. Au moment de dresser, trempez vivement le moule à l'eau chaude pour démouler l'aspic sur un *montant d'entrée froide;* glissez celui-ci sur un plat, piquez un petit sujet sur le faîte de la colonne, croûtonnez richement le plat.

1606. — Aspic de filets de poulets à l'Écarlate.

Levez les filets de 3 moyens poulets, divisez chaque filet en deux parties; battez-les, parez-les de jolie forme, salez-les, marquez-les dans un sautoir avec du beurre; faites-les pocher en les tenant *vert-cuits;* faites-les refroidir sous presse légère pour les parer. Coupez de même forme que les filets, une égale quantité de tranches de langue à l'écarlate; rangez-les sur une plaque, nappez-les avec une couche de gelée rougie. — Incrustez sur glace un moule à aspic, faites prendre au fond une couche de gelée; sur cette couche dressez une couronne de filets de poulets, en les alternant avec un filet de langue écarlate; couvrez cette couronne avec une couche de gelée; aussitôt qu'elle est prise, dressez une autre couronne de filets de poulets et de langue; continuez ainsi, en alternant la gelée et les viandes, jusqu'à ce que le moule soit plein. Laissez raffermir l'aspic sur glace pendant une heure. — Au moment de dresser, trempez vivement le moule à l'eau chaude pour le renverser sur une épaisse couche de gelée prise sur plat, croûtonnez l'entrée.

1607. — Aspic à la Duchesse.

Coupez en tranches un petit pain de gibier, divisez ces tranches en ronds de 3 centim. de diamètre; coupez à peu près le même nombre de ronds en langue écarlate bien rouge, autant de ronds de truffes. — Incrustez sur glace un moule uni, à cylindre, chemisez-le avec de la gelée; rangez contre les parois du moule une couronne de ronds de truffes, une de foie, une de langue, en trempant à mesure ces ronds dans de la gelée mi-prise; emplissez peu à peu le moule avec de la gelée, en alternant celle-ci avec le restant des ronds; laissez bien raffermir l'aspic sur glace, démoulez-le sur un *pain-vert,* masqué avec du beurre, couvert avec un rond de papier; ornez le dessus de l'aspic avec de petits croûtons de gelée, entourez-le, à sa base, avec une couronne de petites caisses de mauviettes en chaufroix.

1608. — Aspic à la Montglas.

Coupez une *montglas,* composée avec des filets de volaille, de langue écarlate, de truffes et de champignons; déposez-la dans une casserole, liez-la avec une bonne sauce chaufroix; faites refroidir l'appareil, en le tournant sur glace; étalez-le sur une plaque, en couche d'un centimètre d'épaisseur; posez la plaque sur glace. Une heure

après, découpez l'appareil en ronds, masquez ceux-ci avec une mince couche de sauce chaufroix brune, en les rangeant à mesure sur une plaque, pour laisser refroidir la sauce. — Incrustez sur glace un moule uni, à cylindre; versez dans le fond quelques cuillerées de gelée; quand cette couche est prise, dressez sur elle une couronne de ronds en *montglas*, emplissez le moule, en alternant la gelée avec l'appareil. — Au moment de dresser, démoulez l'entrée sur une couche de gelée prise sur plat, entourez la base avec une bordure de truffes en petites caisses; rangez sur le haut une couronne de petits filets ou des escalopes de volaille masquées avec une sauce chaufroix, nappées ensuite à la gelée.

1609. — Aspic de faisan à la Moderne.

Coupez en filets minces l'estomac d'un faisan cuit, parez-les régulièrement, masquez-les avec une sauce chaufroix brune. Coupez des filets de langue écarlate dans les mêmes dimensions que les filets de faisan; d'autre part, glacez une douzaine de truffes tournées rondes et cuites. Incrustez sur glace pilée un moule à cylindre, à cannelons; faites prendre au fond de ce moule une couche de gelée, posez une truffe entière dans chaque cannelon; couvrez les truffes avec de la gelée, laissez raffermir celle-ci; couvrez cette couronne avec une couche de gelée; aussitôt qu'elle est prise, dressez sur elle le restant des filets de faisan et de langue. Laissez prendre l'aspic à point, démoulez-le ensuite sur un *montant d'entrée froide*; glissez celui-ci sur un plat, fixez un petit sujet sur le faîte de la colonne; entourez l'entrée avec de la gelée hachée; dressez sur cette gelée, une garniture de belles crêtes masquées en chaufroix, nappées à la gelée.

1610. — Aspic à la Royale.

Préparez une garniture composée de 24 rognons de coq, 15 belles crêtes bien blanches, quelques escalopes de grosses truffes, autant de langue écarlate, autant de têtes de champignons, et enfin une quinzaine d'escalopes de foie-gras; toutes ces garnitures doivent être préalablement cuites; les ronds de foie-gras peuvent être masqués avec une sauce chaufroix brune; les truffes doivent être glacées. — Incrustez sur glace un moule à cylindre, uni; chemisez-le à la gelée; rangez alors dans le fond de ce moule une couronne, composée de langue écarlate, de truffes et de champignons alternés; couvrez cette couronne avec de la gelée, faites refroidir celle-ci, dressez sur elle 2 petits bouquets de rognons et 2 bouquets de ronds de foie-gras; couvrez encore ces garnitures avec une couche de gelée, laissez-la prendre, dressez sur elle une couronne de crêtes; couvrez-les de nouveau avec de la gelée; aussitôt que cette gelée commence à prendre, ajoutez le restant de la garniture; couvrez-la avec une épaisse couche de gelée pour finir d'emplir le moule; tenez celui-ci sur glace pendant une heure. Démoulez l'aspic sur une couche épaisse de gelée, prise sur plat; croûtonnez la base, garnissez le puits avec une mayonnaise à la gelée, liée au moment sur glace.

1611. — Aspic de volaille à la Reine.

Faites piler les chairs blanches de 2 poulets cuits, passez-les au tamis; déposez cette purée dans une terrine, étendez-la avec un égal volume de sauce chaufroix blonde; ajoutez quelques cuillerées de gelée, passez l'appareil à l'étamine. — Incrustez sur glace un moule à cylindre, chemisez-le à la gelée blanche; faites prendre au fond du moule une couche de cette gelée ayant 2 centim. d'épaisseur; sur cette couche, coulez une couche de purée de volaille, ayant également l'épaisseur de 2 centim., laissez prendre cet appareil; continuez d'emplir le moule, en superposant les couches; tenez le moule sur glace pendant une heure. — Au moment de servir, trempez le moule à l'eau chaude pour démouler l'aspic sur une couche de gelée prise sur plat; entourez-le avec de la gelée hachée; sur celle-ci, dressez une couronne d'escalopes de volaille saucées en chaufroix, nappées à la gelée.

1612. — Aspic de levraut à la Parisienne.

Parez les filets de 2 levrauts, salez-les, masquez-les avec du lard, faites-les cuire avec du beurre; laissez-les refroidir; découpez-les en tranches transversales, un peu en biais; parez celles-ci en escalopes, masquez-les avec une sauce chaufroix de gibier, liée au sang; rangez-les à mesure sur une plaque, laissez-les refroidir sur glace. — D'autre part, faites rôtir les cuisses des levrauts, retirez-en les chairs, faites-les piler pour les passer au tamis; déposez cette purée dans une terrine, mêlez-la avec son même volume de sauce chaufroix réduite, étendez l'appareil avec 2 décil. de gelée. — Incrustez sur glace un moule à cylindre, coulez au fond une couche de gelée; quand celle-ci est prise, dressez sur elle une couronne d'escalopes de levraut; recouvrez ces escalopes peu à peu avec de la gelée liquide, laissez-la raffermir; sur celle-ci versez une couche de purée, ayant 4 à 5 centim. d'épaisseur; quand elle est prise, recouvrez-la avec une autre couche de gelée; laissez-la également raffermir; dressez alors sur elle le restant des escalopes; finissez d'emplir le moule avec de la gelée, tenez-le sur glace pendant une heure. — Au moment de servir, démoulez l'aspic sur un *pain-vert*, entourez-le avec de la gelée hachée; entourez le pain-vert avec une couronne de tranches de langue écarlate de belle couleur.

1613. — Aspic de sterlets à la Russe.

Coupez en tronçons quelques petits sterlets, cuisez-les dans une bonne mirepoix au vin blanc, laissez-les refroidir dans leur cuisson; égouttez-les ensuite pour en retirer les chairs bien entières, les parer d'égale forme en supprimant la peau; avec le fonds de leur cuisson, un peu de colle et du bouillon de poisson, préparez de la gelée, en procédant d'après la méthode ordinaire. — Incrustez sur glace un moule à charlotte, haut de forme, décorez-le au fond et autour avec des détails de truffe, de blanc d'œuf poché, de cornichons, d'agourcis, de queues d'écrevisses; chemisez le moule avec une épaisse couche de gelée; emplissez-en le vide avec les tronçons de sterlet en les rangeant par couches, alternées avec une salade de légumes liés à la mayonnaise collée; coulez sur le haut une épaisse couche de gelée. Une heure après, trempez le moule à l'eau chaude, essuyez-le vivement pour démouler l'aspic sur une couche de gelée prise sur plat, entourez-le avec une garniture de petits œufs coupés sur le milieu, garnis avec une salade de légumes variés, nappés à la gelée. Envoyez en même temps une saucière de mayonnaise.

1614. — Aspic de homards.

Levez les chairs des pattes (pinces), ainsi que celles des queues de homards, coupez celles des queues en escalopes, déposez-les dans un plat avec les chairs des pattes; assaisonnez-les avec sel, huile et vinaigre : un quart d'heure après, égouttez-les. — Incrustez sur glace un moule à cylindre, uni; décorez-le au fond avec des détails coupés de cornichons et de blanc d'œuf cuit; chemisez le moule, coulez au fond de celui-ci une couche un peu épaisse de gelée, laissez-la prendre; sur celle-ci, dressez en couronne les plus belles tranches de homard; recouvrez-les avec de la gelée; quand cette gelée est prise, versez dans le moule une couche de mayonnaise collée, mêlée avec des câpres entières, des anchois et des cornichons coupés en dés; couvrez ces garnitures avec de la gelée, laissez prendre celle-ci; finissez d'emplir le moule avec de la gelée et le restant des homards; tenez-le sur glace pendant une heure. Au moment de servir, trempez vivement le moule à l'eau chaude pour démouler l'aspic sur un fond en bois, masqué de graisse blanche; dressez les pattes de homard dans le cylindre de la bordure, entourez le fond du plat avec de petites moitiés d'œufs durcis, décorés. Envoyez à part une saucière de mayonnaise.

1615. — Aspic d'écrevisses à la Mayonnaise.

Épluchez quelques douzaines de belles queues d'écrevisses, parez-les, coupez-les en deux sur leur longueur. — Incrustez sur glace un moule à cylindre ayant 6 cannelons; garnissez 3 de ces cannelons avec une partie des queues d'écrevisses, en les appliquant contre les parois, mais en ayant soin de les tremper à mesure dans de la gelée mi-prise; chemisez ensuite le moule, garnissez les 3 autres cannelons avec de la mayonnaise collée; coulez alors au fond du moule une couche de gelée, sur celle-ci dressez par groupes les queues d'écrevisses réservées, en les alternant avec des groupes de légumes variés en espèces et en nuances; couvrez-les avec de la gelée claire; quand celle-ci est prise, recommencez l'opération jusqu'à ce que le moule soit plein; tenez celui-ci sur glace pendant une heure. Au moment de dresser, trempez le moule à l'eau chaude pour démouler l'aspic sur une épaisse couche de gelée prise sur plat; entourez-le avec de petits bouquets de choux-fleurs et de pointes d'asperges. Envoyez à part une sauce mayonnaise.

1616. — Aspic de crevettes.

Chemisez un moule à cannelons et à cylindre, tenez-le sur glace. — Choisissez quelques douzaines de belles crevettes cuites, épluchez-en les queues, supprimez les petites pattes; montez ces queues de crevettes debout, les unes sur les autres, dans les cannelons du moule, mais en les trempant à mesure dans la gelée mi-prise; nappez-les à la gelée pour les soutenir. Dressez dans le vide du moule des groupes de queues de crevettes entremêlées avec de petits légumes, couvrez-les avec de la gelée; quand la gelée est prise, dressez sur cette couche d'autres bouquets de légumes et de queues de crevettes; quand le moule est à peu près plein, entourez les parois intérieures avec une belle couronne de crevettes entières non épluchées, en les dressant à cheval; finissez d'emplir le moule avec de la gelée, laissez-la raffermir pendant une heure. — Au moment de servir, démoulez l'aspic sur un *pain-vert*, recouvert en dessus avec du papier blanc; entourez-le avec un cordon de gelée hachée, poussée au cornet; entourez la base du pain-vert avec une couronne de beaux croûtons de gelée. Envoyez à part une saucière de mayonnaise.

1617. — Petits aspics de homards.

Décorez une quinzaine de petits moules à dariole avec des œufs de homard en groupes, entremêlés avec des feuilles de persil ou de cerfeuil, en imitant des grappes de raisin et des feuilles de vigne; soutenez ce décor avec une chemise de gelée; emplissez le vide des moules avec un salpicon de homard lié avec un peu de mayonnaise collée; tenez-les sur glace pendant une heure; démoulez les aspics sur un *pain-vert* à trois gradins, dans le genre

représenté par le dessin n° 199; entre chaque aspic poussez au cornet de la gelée hachée; posez sur celle-ci une belle queue d'écrevisse, entourez la base du pain-vert avec une couronne de belles crevettes non épluchées.

1618. — Petites chartreuses à la gelée.

Incrustez sur glace une douzaine de moules à dariole. Préparez une garniture de légumes variés, les uns coupés en boule, les autres en tige, en losange, les autres entiers. Cette garniture peut être composée de carottes, de navets, de pommes de terre, de choux de Bruxelles, de haricots verts, de petits pois, de truffes, de champignons, et enfin de cornichons; ces légumes doivent être cuits à point, mais conserver leurs nuances naturelles; égouttez-les sur un linge, prenez-les avec une lardoire pour les monter au fond et autour d'un moule, en les trempant à mesure dans de la gelée mi-prise. Quand les moules sont garnis, chemisez les légumes, emplissez le vide avec un salpicon de volaille, lié avec une sauce chaufroix; laissez raffermir l'appareil sur glace pendant une heure. — Au moment de servir, démoulez les petites chartreuses pour les dresser en couronne sur un *pain-vert,* bas de forme, garnissez le puits avec des escalopes de volaille assaisonnées en salade; croûtonnez le plat.

1619. — Terrine de foie-gras à la gelée.

Collez sur plat une jolie terrine à foie-gras de Strasbourg, en porcelaine; déposez dans le fond de la terrine un tampon en pain de son même diamètre, arrivant au tiers de sa hauteur; masquez-le avec la graisse retirée d'une terrine ou une boîte de pain de foie-gras, préalablement bien refroidie sur glace; recouvrez cette graisse avec une couche de gelée hachée. Placez 2 grandes cuillers à bouche (en fer mince) dans un *bain-marie,* avec de l'eau très-chaude; avec une de ces cuillers coupez le pain de foie-gras, en parties lisses, bombées, ayant une forme allongée dans le sens de la cuiller; dressez-les à mesure debout dans la terrine, en buisson correct, s'élevant au-dessus des bords; bordez la base de la terrine avec de beaux croûtons de gelée. — Si on servait une terrine ordinaire en terre jaune, on pourrait en dissimuler la simplicité avec des ornements modelés en beurre ou en graisse à modeler, sur les côtés, en guise d'anses.

1620. — Timbale de foie-gras à la gelée.

Beurrez un moule à dôme plus large que haut, foncez-le avec des ronds en pâte à dresser, coupés au *coupe-pâte* de 3 à 4 centim. de diamètre, en humectant à mesure chaque rond, afin de les souder ensemble. Garnissez la timbale, d'abord avec de la farce à pâté (v. n° 1454), puis avec un beau foie-gras coupé et des truffes crues, l'un et l'autre assaisonnés de haut goût; couvrez la timbale avec un couvercle en pâte, en ménageant au centre de celui-ci une petite ouverture; cuisez la timbale avec les soins voulus, à feu modéré, pendant 2 heures; en la sortant du four, laissez-la refroidir à moitié; infiltrez à l'intérieur, par l'ouverture centrale, la valeur de 2 décil. de bonne demi-glace au madère, mêlée avec un tiers de gelée; laissez refroidir la timbale pendant 12 heures; démoulez-la ensuite, parez-la d'aplomb, dressez-la sur un *pain-vert,* en la renversant; glacez-la au pinceau, découpez-la du haut en bas en tranches minces, mais sans séparer celles-ci; bordez-la, à sa base, avec un cordon de gelée hachée, entourez le pain-vert avec une couronne de gros croûtons.

1621. — Timbale d'écrevisses à la Russe.

Incrustez un moule à dôme sur glace. Prenez quelques douzaines de queues d'écrevisses cuites; après en avoir supprimé les coquilles, parez-les, séparez les grosses d'avec les petites; prenez celles-ci une à une, trempez-les dans de la gelée mi-prise pour les appliquer contre les parois du fond du moule, en les dressant en couronne au-dessus des petites; dressez les grosses également en couronne. Quand le moule est monté, emplissez-en le vide avec une mayonnaise à la gelée, mêlée avec quelques légumes frais et salés, coupés en petits dés. Une heure après, trempez le moule à l'eau chaude, renversez la timbale sur un plat froid; croûtonnez-la tout autour. Envoyez en même temps une saucière de mayonnaise aux œufs.

1622. — Foie-gras aux truffes. (Dessin n° 215.)

Prenez 3 moyens foies-gras ou 3 demi, s'ils étaient trop gros; l'essentiel est de les choisir fermes, blancs, mais surtout n'ayant pas séjourné dans l'eau. Salez les foies, enveloppez-les séparément avec des bardes de lard, ficelez-les, sans les serrer; rangez-les dans une casserole étroite, l'un à côté de l'autre; arrosez-les avec quelques

---

PLANCHE QUARANTE ET UNIÈME. — ENTRÉES-FROIDES.

Pl. 41



209



210



211



212



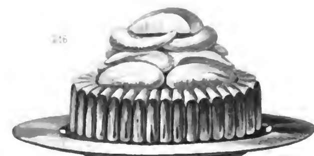
213



214



215



216

209 Filets de volaille belle-vue. 210 Galantine de [illegible]. 211 Chaufroix de [illegible]. 212 Galantines de poulets.
213 Queues de homard [illegible]. 214 [illegible] es. 215 Foie-gras aux truffes. 216 Mayonnaise de poulets.

cuillerées de bonne mirepoix au vin, en les mouillant à moitié de hauteur seulement. Faites bouillir le liquide, retirez aussitôt la casserole pour la fermer et la tenir à la bouche du four pendant une heure, en observant que le liquide ne fasse que frissonner. Laissez refroidir les foies dans leur cuisson, égouttez-les, déballez-les; quand ils sont froids, masquez-les avec une sauce chaufroix blonde, réduite avec quelques parures de truffes crues. Quand la sauce est froide, décorez leur surface avec quelques détails de truffe noire; nappez-les à la gelée mi-prise. — Collez un *pain-vert* sur un plat rond, masquez-le en dessus avec un rond de papier blanc; collez sur son centre un montant en graisse coupé en forme de pyramide triangulaire (v. D. nº 113). Posez un foie-gras sur chaque face, soutenez-le à sa base avec un cordon de beurre; dressez un petit bouquet de truffes dans les intervalles; entourez les truffes et les foies avec un cordon de gelée hachée, poussée au cornet; fixez sur le haut du montant un hâtelet garni avec une belle crête et une truffe; entourez la base du *pain-vert* avec une couronne de truffes en petites caisses.

1623. — Pâté-froid de perdreaux à la gelée.

Préparez un appareil de pâté de perdreau, en procédant d'après les prescriptions données au nº 1455: faites-le cuire au four, dans une casserole foncée de lard, recouverte avec de la pâte; quand le pâté est cuit, retirez le couvercle; faites-le refroidir avec un poids dessus. — Montez dans un moule à pâté-froid, de forme ronde, une croûte en pâte à dresser; décorez-la avec goût, cuisez-la à blanc (v. nº 1456); en la sortant du four, videz-la. — Au moment de dresser, démoulez l'appareil cuit dans la casserole; parez-le, découpez-le en tranches de trois quarts de centimètres d'épaisseur, divisez ces tranches en carrés longs.—Pilez les parures du pâté; avec cet appareil, masquez le fond et les parois de la croûte à pâté, collée sur un plat; étalez une couche de gelée hachée au fond, emplissez le vide avec les tranches de pâté, en les dressant en pyramide; glacez extérieurement la croûte au pinceau, entourez-la, à sa base, avec de beaux croûtons de gelée.

1624. — Petits pâtés-froids de foie-gras.

Foncez, avec de la pâte à dresser, une quinzaine de petits moules à pâtés, cannelés et à charnières; entourez l'intérieur de la pâte avec du papier beurré, emplissez-les avec de la farine ordinaire ou des graines sèches, cuisez-les à blanc. Quand la pâte est cuite de belle couleur, videz les croûtes, masquez-les autour et au fond avec une petite couche de parures de foie-gras pilées; glacez-les, garnissez-les en dôme avec du pain de foie-gras, coupé à l'aide d'une cuiller à café chaude; bordez l'appareil avec un cordon de gelée, poussée au cornet; dressez les pâtés en buisson sur une serviette pliée.

1625. — Petits pâtés-froids de mauviettes.

Foncez une quinzaine de moules à petits pâtés-froids, cannelés et à charnières, cuisez-les à blanc. Quand les croûtes sont vidées et refroidies, glacez-les en dedans et en dehors, emplissez-les à moitié avec de la gelée hachée; dressez dans chaque petit pâté une galantine de mauviettes, masquée en chaufroix, nappée à la gelée; dressez-les en pyramide sur un plat, croûtonnez le fond de celui-ci.

1626. — Salade de volaille à la Ravigote.

Cuisez 3 poulets, en les tenant *vert-cuits*; quand ils sont froids, découpez-les chacun en cinq parties, supprimez-en les os et la peau; déposez-les dans une terrine, assaisonnez-les, arrosez-les avec de l'huile et du vinaigre; ajoutez une cuillerée à bouche de moutarde. — Dressez sur le fond d'un plat froid une bordure de moitiés d'œufs durs, décorées; emplissez le vide formé par la bordure avec une couche de gelée, laissez-la prendre; étalez sur celle-ci une couche épaisse de salade de légumes liée avec de la mayonnaise collée; tenez le plat sur glace pendant un quart d'heure; dressez alors les membres de poulets en buisson, sur la salade, en les nappant au pinceau avec de la gelée, mêlée avec une pincée de persil, cerfeuil et estragon hachés; envoyez à part une saucière de ravigote.

1627. — Salade de soles à la Bagration. (Dessin nº 196.)

Cuisez avec du beurre et du vin blanc les filets de 4 soles, laissez-les refroidir; parez-les en escalopes, déposez celles-ci dans un plat pour les mariner avec sel, huile et vinaigre. — Préparez une salade de légumes mêlés, coupés en petits dés; assaisonnez cette salade, liez-la avec de la mayonnaise collée. — Incrustez sur glace 2 moules à cylindre unis, dont l'un sera de moitié plus petit que l'autre; le plus large doit être bas de forme; décorez, tour à tour, les parois intérieures de ces moules avec des carrés de légumes blancs et rouges: blanc d'œuf cuit et betteraves; on peut remplacer ces dernières par du blanc d'œuf rougi, en trempant à mesure ces carrés dans de la gelée mi-prise, mais en les disposant en damier dans l'ordre que représente le dessin. Quand les moules sont montés, nappez intérieurement les légumes avec de la gelée; emplissez alors le vide, avec les filets de soles, alternés avec la salade de légumes; couvrez l'appareil avec une couche de gelée, laissez-le raffermir sur glace. — Au moment de

dresser, démoulez le plus grand moule sur un *pain-vert,* masqué en dessus avec du papier, préalablement disposé sur un plat; fixez sur le centre une colonne en bois, masquée avec du beurre, mais un peu plus étroite que le cylindre des moules. Démoulez alors le plus petit pain sur le premier, mais en passant d'abord la colonne dans le cylindre du moule; fixez une petite coupe sur cette colonne, emplissez-la avec quelques petits légumes, nappés à la gelée; croûtonnez le dessus des 2 gradins, envoyez séparément une saucière de mayonnaise. — Cette entrée est représentée dressée sur socle, pouvant être posé sur table, dans un dîner.

1628. — Salade de filets de soles à la Française. (Dessin n° 191.)

Préparez une salade de légumes variés, coupés en petits dés, liez-la avec de la mayonnaise collée. Collez un *pain-vert,* sur un plat froid, ayant une colonne fixée sur son centre; autour de cette colonne, dressez la salade de légumes, en pyramide. — Cuisez 3 à 4 soles entières, avec du beurre et du vin blanc; quand elles sont froides, retirez-en les filets bien entiers pour les parer en pointe, en les laissant sur toute leur longueur, mais surtout bien égaux; déposez-les dans un plat pour les assaisonner. — Au moment de servir, trempez vivement le cornet dans de l'eau chaude, afin de pouvoir détacher le papier de l'appareil, posez celui-ci sur le centre du plat. Dressez les filets de soles debout, sur le *pain-vert,* en les appuyant contre la salade, mais à cheval; nappez-les à la gelée, à l'aide d'un pinceau; fixez sur le haut un joli sujet, en graisse ou en stéarine. Envoyez à part une saucière de mayonnaise.

1629. — Salade de saumon à la Russe.

Incrustez sur glace un moule à timbale de forme haute, décorez-en correctement les surfaces intérieures avec des queues d'écrevisses coupées en moitié, des lames de cornichons et de truffes, ainsi que des légumes de nuances variées, mais en ayant soin de tremper à mesure ces légumes dans de la gelée mi-prise. Chemisez entièrement le moule avec une couche de mayonnaise à la gelée ayant un centim. d'épaisseur; quand cette couche est raffermie, emplissez le vide du moule avec des carrés de saumon cuit, coupés bien nets, en les entremêlant avec une salade de légumes, liés à la mayonnaise collée, mêlés avec les filets de quelques anchois salés, coupés en petits dés. Quand le moule est plein, couvrez l'appareil avec une couche de gelée; tenez le moule sur glace pendant une heure.— Au moment de dresser, trempez vivement le moule à l'eau chaude, renversez la salade sur une couche de gelée, prise sur plat, entourez-la avec de la gelée hachée; sur celle-ci dressez une couronne d'œufs de vanneaux, cuits, épluchés, alternés avec de petits bouquets de queues d'écrevisses, nappées à la gelée; envoyez séparément une saucière de rémoulade.

1630. — Salade de langoustes aux œufs de vanneaux.

Incrustez sur glace un moule à dôme. — Coupez en tranches 2 queues de langoustes; nappez-les tour à tour avec de la gelée pour les décorer, d'un côté seulement, avec des feuilles de cerfeuil ou d'estragon. Avec ces tranches foncez complétement le moule à dôme, en les appliquant contre les parois; chemisez alors le moule à la gelée; emplissez le vide avec une salade composée avec les parures de langoustes, coupées en dés, des cornichons et des champignons au vinaigre, des filets d'anchois et des câpres, liée avec de la mayonnaise collée; laissez raffermir l'appareil sur glace. Un quart d'heure avant de servir, démoulez l'entrée sur une épaisse couche de gelée, prise sur plat; garnissez le tour avec des œufs de vanneaux sans coquilles, entourez ceux-ci avec de petits croûtons de gelée, ou simplement avec un cordon de gelée hachée, poussée au cornet.

1631. — Salade d'écrevisses. (Dessin n° 214.)

Incrustez un moule à bordure sur glace, faites prendre au fond une couche de gelée; entourez les parois intérieures du moule avec des moitiés d'œufs durs, décorées, en les alternant avec de petits bouquets de légumes variés; emplissez, peu à peu, le moule avec de la gelée; tenez-le sur glace jusqu'à ce que cette gelée soit raffermie. — Au moment de servir, démoulez la bordure sur un plat, collez sur le centre de celui-ci une colonne surmontée d'un sujet en graisse; entourez aussitôt la colonne avec une salade de légumes coupés en petits dés, liée à la mayonnaise collée; lissez-la avec la lame du couteau, en la montant en pointe, nappez-la à la gelée; dressez autour de cette salade des rangs de queues d'écrevisses, cuites, parées, bien rouges; nappez-les également à la gelée. tenez le plat sur glace jusqu'au moment de servir. Envoyez séparément une saucière de mayonnaise.

1632. — Salade de thon à l'Italienne.

Coupez en dés quelques tranches de thon mariné, des filets d'anchois dessalés, des cornichons et des champignons au vinaigre, des fonds d'artichauts et des céleris cuits, quelques haricots verts blanchis, ainsi qu'un concombre cru, épluché; ajoutez à ces légumes quelques petits bouquets de choux-fleurs et de brocolis cuits; assaisonnez-les avec sel, poivre, jus de citron, huile, vinaigre; saupoudrez-les avec une pincée de ciboule, cerfeuil, estragon,

pimprenelle hachés, et enfin avec quelques cuillerées de câpres. — D'autre part, incrustez sur glace un moule à timbale, décorez-le au fond et autour avec des légumes, du blanc d'œuf poché, des cornichons et du thon mariné, coupés à l'emporte-pièce, en ayant soin de tremper à mesure le décor dans de la gelée mi-prise; chemisez le moule, emplissez le vide avec la salade préparée, liée avec une mayonnaise collée. Une heure après, démoulez la salade sur une couche de gelée prise sur plat, entourez-la, à la base, avec une couronne de tranches de truffes noires, cuites, ou de truffes de Piémont crues : dans les deux cas, assaisonnées en salade.

1633. — Buisson de truffes.

Les truffes qu'on veut servir en buisson pour entrée froide doivent être cuites au vin sans être pelées, refroidies, glacées au pinceau; on les dresse ensuite en buisson sur un *pain-vert* ou sur un petit socle de forme basse, en les entourant avec de la gelée hachée ou des croûtons de gelée.

1634. — Buisson de mauviettes en caisses.

Prenez 18 mauviettes, cuites en galantines, parez-les avec soin, masquez-les avec une sauce chaufroix brune, rangez-les à mesure sur une plaque. — Garnissez à moitié de hauteur, avec de la gelée hachée, 18 petites caisses en papier, plissées; quand la sauce des mauviettes est froide, nappez-les avec de la gelée, rangez alors les galantines dans les caisses; dressez-les en buisson sur un *pain-vert,* en les appliquant contre un montant en forme de pyramide, disposé sur le centre du pain-vert, surmonté d'un hâtelet garni; croûtonnez les bords supérieurs de ce pain, entourez-le, à sa base, avec une garniture de truffes cuillères, parées, glacées.

1635. — Buisson de petites truites.

Prenez une quinzaine de petites truites; coupez-en la tête et les parties minces de la queue. Rangez-les sur la grille de la poissonnière pour les plonger dans un court-bouillon au vin, en ébullition; au premier symptôme d'ébullition, retirez la poissonnière sur le côté du feu. Dix minutes après, enlevez les tronçons de truite sur la grille de la poissonnière pour les laisser refroidir; nappez-les à la gelée. — Bordez un plat rond, avec une bordure en beurre, découpée à l'emporte-pièce; coulez au fond du plat une couche de gelée, faites-la raffermir sur glace; sur cette gelée dressez en buisson les tronçons de truite. Envoyez en même temps une saucière de mayonnaise ou de sauce tartare.

1636. — Buisson de homards, sauce mayonnaise.

Cuisez 3 moyens homards au court-bouillon, laissez-les bien refroidir, pour en détacher les queues et les pattes (pinces); divisez les queues en deux parties sur leur longueur, en coupant les chairs avec les coquilles; retirez ensuite les chairs de chaque moitié tout à fait entières; essuyez-les bien, remettez-les dans les coquilles, en les appuyant sur une couche de gelée hachée, mais en les renversant,'et en changeant les coquilles, afin que les parties rouges des chairs puissent se trouver en dessus; retirez également les chairs des 6 pattes, après avoir coupé une partie de la coquille, en la sciant bien proprement. — Collez au centre d'un plat, un montant en forme de colonne, masqué de graisse ou de papier; entourez-le avec du persil frais; dressez autour les demi-coquilles de homard avec la pointe en bas, légèrement inclinées, en ayant soin de les consolider à la base avec de la gelée hachée; au-dessus de ces coquilles dressez en buisson les 6 pattes; croûtonnez le plat, envoyez à part une saucière de mayonnaise.

1637. — Queues de homards aux œufs de vanneaux. (Dessin n° 213.)

Prenez 6 queues de homards cuits, ou de moyennes langoustes; supprimez-en les coquilles, coupez droit le bout le plus épais, de façon à pouvoir les faire tenir d'aplomb. — Collez un *pain-vert* sur un plat rond, masquez-le en dessus, avec un rond de papier blanc, fixez un montant en graisse sur son centre; dressez alors les queues de homards debout, en appuyant la pointe contre le montant; soutenez-les à leur base avec un petit cordon de beurre poussé au cornet; entourez-les avec une couche épaisse de gelée hachée; sur cette gelée, rangez une couronne d'œufs de vanneaux, les uns avec la coquille, les autres dépouillés, afin qu'ils puissent être distingués. Posez sur le haut du montant un petit sujet coulé, en graisse ou en stéarine; entourez-le à sa base avec un cordon de gelée hachée. Entourez le pain-vert avec de beaux croûtons de gelée transparente. Envoyez une saucière de mayonnaise en même temps que l'entrée.

CHARCUTERIE.

1638. — Fonte du saindoux.

Choisissez la quantité suffisante de graisse de rognons de porc (panne) bien fraîche, divisez-la en petits morceaux, faites-la dégorger pendant quelques heures à l'eau froide; égouttez-la, mettez-la dans une marmite avec un peu d'eau, faites bouillir le liquide; aussitôt que l'ébullition est bien développée, retirez la graisse sur l'angle du fourneau; couvrez-la, remuez-la de temps en temps, continuez de la cuire jusqu'à ce qu'elle ait réduit toute l'humidité, c'est-à-dire qu'elle soit limpide, qu'elle ne laisse plus échapper de vapeur; passez alors toutes les parties liquides à travers un linge, exprimez fortement les grappes, mais sans mêler le résidu avec la graisse limpide. — On conserve le saindoux dans des vessies ou des pots en grès.

1639. — Saucisses aux fines herbes.

Préparez un hachis fin avec un kilogr. de chairs maigres de porc, bien énervées, un kilogr. et demi de lard frais; assaisonnez-le avec sel et épices composées; mêlez-le avec 4 à 5 cuillerées à bouche de fines herbes cuites, ainsi que 2 cuillerées de béchamel réduite. — Faites dégorger à l'eau froide des boyaux de mouton, préalablement salés, pour les éponger et les nouer d'un côté; introduisez par l'autre bout la *douille* d'un embossoir (les charcutiers emploient à cet usage de petites machines); faites glisser celui-ci dans le boyau, en le pressant. Quand les boyaux sont pleins, percez-les avec la pointe d'une aiguille fine, aux endroits où l'air est comprimé, puis tordez-les à distance pour marquer la longueur des saucisses; tenir celles-ci suspendues à l'air pendant quelques heures.

1640. — Saucisses aux truffes.

Préparez une farce à saucisse, en procédant comme il est dit à l'article qui précède; mêlez-la avec un cinquième de son volume de truffes crues, coupées en petits dés; emplissez les boyaux de mouton, bien propres, tordez-les à distance égale, pour marquer la longueur des saucisses; faites-les sécher à l'air, avant de les cuire.

1641. — Saucisses plates aux truffes.

Préparez une farce à saucisse (v. n° 1639) avec des truffes dedans, mais sans fines herbes; divisez l'appareil en petites parties, en donnant à celles-ci une forme oblongue, méplate; appliquez, de chaque côté de l'appareil, 2 ou 3 tranches de truffes crues; posez chaque partie d'appareil sur un carré de crépine, pour les envelopper avec celle-ci. — Avant de cuire ces saucisses, on les humecte avec du beurre fondu, pour les faire griller.

1642. — Saucisses à la Chipolata.

Préparez 5 à 600 gr. de farce à saucisse aux fines herbes, avec autant de lard que de chairs maigres de porc frais; ajoutez à la farce une poignée de mie de pain trempée dans du lait, bien exprimée; assaisonnez-la de haut goût; avec cette farce emplissez de petits boyaux de mouton. Tordez ceux-ci à distance de 4 à 5 centim. pour former les saucisses. — On emploie surtout les saucisses à la chipolata pour garniture. On les fait pocher dans du bouillon.

1643. — Saucisses longues à l'Anglaise.

Préparez une farce à saucisse avec autant de lard que de chairs maigres de porc; mêlez-la avec un sixième de son volume de mie de pain trempée au bouillon ou au lait, mais bien exprimée; assaisonnez-la avec sel, épices, une pointe de cayenne; formez des saucisses longues dans des boyaux de mouton, tordez-les à distance pour en marquer la longueur, suspendez-les pour es faire sécher à l'air avant de les cuire.

1644. — Boudins noirs.

C'est avec le sang de porc qu'on prépare les boudins; il s'agit surtout de conserver le liquide jusqu'au moment de l'employer. On obtient ce résultat en mêlant au sang quelques parties de vinaigre, mais en le tournant jusqu'à ce qu'il soit froid, afin de l'empêcher de se coaguler.

Supprimez les peaux nerveuses à un kilogr. de panne ou graisse de porc, coupez-la en dés d'un centimètre carré. — Hachez très-fin 250 gr. de la même graisse, faites-la fondre dans une casserole pour en supprimer les grappes; mêlez-la avec 7 à 8 oignons blanchis, bien égouttés et hachés; faites-la bouillir pendant quelques minutes, retirez-la du feu pour la laisser à moitié refroidir. Passez 2 litres de sang au tamis, mêlez-le avec cette graisse; additionnez à l'appareil un demi-litre de bonne crème double, crue; assaisonnez-le avec sel, poivre, épices; tournez-le à la cuiller, sur feu modéré, jusqu'à ce qu'il se lie comme une crème; versez-le alors dans une terrine; avec lui emplissez, sans les crever, des boyaux de porc dessalés, bien propres, noués d'un bout. — On emploie pour cette opération un entonnoir en fer-blanc à grande ouverture. — Quand les boyaux sont pleins, nouez l'autre bout pour les plonger dans une bassine d'eau chaude, en maintenant celle-ci au même degré jusqu'à ce que les boudins soient pochés; égouttez-les sur un linge, graissez les surfaces avec un morceau de panne, laissez-les refroidir à couvert. — On fait ordinairement griller les boudins, ils doivent être bien cuits.

1645. — Andouilles truffées.

Prenez un kilogr. de boyaux de porc gras, bien frais, faites-les dégorger pendant quelques heures à l'eau tiède, acidulée; égouttez-les pour les rafraîchir; mettez-en de côté 6 morceaux de 35 à 40 centim. de long, en ayant soin de choisir les parties qui ne sont pas percées. Coupez le restant de ces boyaux en filets, déposez-les dans une terrine, mêlez-les avec une égale quantité de tétine de veau et de *fraise* de veau, cuites; assaisonnez ces viandes avec sel, poivre, muscade, épices; ajoutez un oignon et une carotte, émincés, un peu de thym, laurier, persil en feuilles, et enfin quelques cuillerées à bouche de madère. Couvrez la terrine, laissez macérer ces viandes pendant 7 à 8 heures, égouttez-les alors sur un linge, retirez les ingrédients.

Mettez dans un sautoir 3 cuillerées à bouche d'échalotte et oignon hachés, faites-les légèrement revenir avec du beurre, ajoutez deux fois leur volume de champignons hachés; 2 minutes après, additionnez à ces fines herbes les viandes en filets (préalablement bien égouttées), faites-les revenir jusqu'à ce que l'humidité soit réduite; arrosez alors l'appareil avec quelques cuillerées de glace et un peu de velouté; mêlez-les avec 400 gr. de truffes crues, épluchées, coupées en dés; assaisonnez de haut goût, donnez un seul bouillon au liquide, versez l'appareil dans une terrine pour le laisser refroidir. — Pour former les andouilles, il faut d'abord ficeler l'un des bouts de chaque gros boyau, emplir ceux-ci avec l'appareil refroidi, mais sans trop les forcer; aussitôt qu'un boyau est plein, nouez l'autre bout, puis rangez les andouilles, dans une braisière; mouillez-les largement avec de l'eau, un peu de vin blanc; ajoutez du sel, des légumes, un bouquet d'aromates; faites bouillir le liquide. Aussitôt que le premier bouillon se développe, retirez-le sur le côté du feu; continuez l'ébullition, à peine sensible, pendant 3 à 4 heures. Dès que les andouilles sont tendres au toucher, retirez complétement la braisière du feu pour les laisser refroidir dans leur cuisson; égouttez-les ensuite sur un plafond, en les rangeant les unes à côté des autres pour les faire refroidir droites, sous presse légère.— Les andouilles doivent être grillées à feu très-doux et servies sur des assiettes bien chaudes.

1646. — Pieds de porc grillés.

Flambez 6 pieds de porc, faites-les cuire à l'eau avec du sel, des légumes, un verre de vin blanc: ils doivent cuire à feu très-doux pendant 7 à 8 heures; laissez-les refroidir dans leur cuisson, égouttez-les sur un plafond, coupez-les en deux sur leur longueur; frottez-les avec du beurre, roulez-les dans de la panure sèche, faites-les griller à feu modéré, en les retournant.

1647. — Fromage d'Italie aux truffes.

Divisez en plusieurs parties un foie de porc bien blanc, égrappez les chairs, en les grattant au couteau; hachez ces chairs, mêlez-les avec trois quarts de leur volume de lard frais, haché; placez ce hachis dans le mortier, pour le piler. Faites revenir quelques cuillerées à bouche de fines herbes dans une casserole, quand elles sont à point, mêlez-les avec 250 gr. de lard coupé en filets de 4 à 5 centim. de long, d'un centim. d'épaisseur; ajoutez 500 gr. de truffes crues, épluchées, coupées en quartiers; assaisonnez le lard et les truffes de haut goût, faites-les revenir pendant quelques minutes avec les fines herbes; retirez la casserole du feu, égouttez les truffes, ainsi que le lard, dans une terrine; mêlez les fines herbes avec la farce, incorporez à celle-ci 4 à 5 jaunes d'œuf crus. — Masquez avec du lard le fond et les parois d'un grand moule à timbale ou d'une casserole; emplissez-la, en alternant la farce avec les truffes et le lard; masquez l'appareil avec des bardes de lard et avec un rond de papier; posez la casserole

sur un plafond, poussez celui-ci au four doux, pour cuire le fromage pendant 2 heures et demie; retirez-le ensuite; dès qu'il a perdu sa plus grande chaleur, faites-le refroidir avec un poids dessus. — Quand on veut démouler le fromage, il suffit de tremper le moule à l'eau chaude.

1648. — Fromage de cochon.

Coupez 6 oreilles de porc, en laissant adhérer une partie des bajoues, divisez-les chacune en deux parties, afin de pouvoir bien les flamber et les râtisser; déposez-les dans une terrine, mêlez-les avec 2 langues de porc, assaisonnez-les avec une pincée de salpêtre, sel, grains de poivre; ajoutez du thym, du laurier, du persil, un oignon émincé, une gousse d'ail; arrosez-les avec un verre de madère. Laissez macérer ces viandes pendant 3 jours dans un lieu frais, en les retournant de temps en temps; faites-les cuire alors, à feu modéré, dans une casserole, avec du vin blanc et du bouillon, ainsi qu'avec quelques légumes; quand elles sont à point égouttez-les sur un tamis, coupez-les en gros dés, déposez-les dans une terrine, assaisonnez-les avec un peu d'épices, ajoutez 200 gr. de pistaches mondées; versez l'appareil (pendant qu'il est chaud) dans un moule en fer-blanc percé de trous comme une passoire; laissez-le refroidir sous presse, démoulez-le ensuite.

1649. — Noix de porc en terrine.

Levez la noix d'un quartier de porc frais, jeune; supprimez-en la couenne, lardez intérieurement les chairs avec de gros lardons de jambon et de lard salés; déposez la noix dans une terrine, faites-la mariner pendant 2 jours avec carottes et oignons émincés, un bouquet garni, sel, poivre, un verre de madère; retournez-la de temps en temps. — Prenez une terrine dans le genre de celle de Nérac, c'est-à-dire de forme plate, pouvant supporter la chaleur du four; masquez-la intérieurement avec des bardes de lard, garnissez-la autour avec une couche de farce à saucisse, ayant un centim. d'épaisseur; sur la farce posez la noix, couvrez-la également avec de la farce; masquez celle-ci avec des bardes de lard; fermez la terrine avec son couvercle, posez-la dans un plafond creux avec de l'eau bouillante jusqu'au quart de sa hauteur; poussez le plafond à four modéré, cuisez la terrine pendant 3 heures; en la sortant du four, faites-la refroidir avec un poids léger dessus.

1650. — Cervelas.

Hachez 4 kilogr. de chairs maigres de porc, 3 kilogr. de lard frais; mêlez-les bien, assaisonnez le hachis avec du sel, du poivre et des *épices* composées; additionnez une petite pointe d'ail, quelques cuillerées à bouche de fines herbes cuites. Avec cette farce, emplissez des boyaux de bœuf, préalablement salés, en donnant aux cervelas la longueur voulue; nouez-les, faites-les macérer dans la saumure pendant 12 heures. Essuyez-les bien, faites-les fumer pendant 2 jours; cuisez-les ensuite pendant une heure, dans de l'eau, à feu modéré.

1651. — Cervelas à l'Espagnole.

Hachez 2 kilogr. de chairs de porc, maigres, énervées; hachez aussi un kilogr. et demi de foie de porc; mêlez ces viandes dans le mortier pour les piler, assaisonnez-les avec sel, poivre, épices; ajoutez un peu de salpêtre, une cuillerée à café de poudre de piment rouge; avec cette farce emplissez des boyaux de bœuf ou de porc, ficelez les cervelas de 10 à 12 centim. de long, divisez-les pour les faire fumer pendant 2 jours. — Ce sont ces cervelas (*chorisos*) qu'on fait cuire dans la *oilla*.

1652. — Saucisson d'oie de Navarre.

Flambez une oie, épluchez-la, coupez le cou, les ailerons et les pattes; fendez la peau sur le milieu des reins, tout au long, pour la dégager des deux côtés, sans attaquer les chairs; cousez la peau sur toute sa longueur avec du fil, en laissant une ouverture d'un côté; salez-la, faites-la macérer pendant 12 heures. — Retirez toutes les chairs des cuisses et des filets de l'oie, en supprimant les parties nerveuses; hachez-les avec moitié de leur poids de lard frais, le quart de graisse d'oie crue; assaisonnez ce hachis avec sel, poivre, épices, coriandre en poudre, 4 gr. de salpêtre par kilogr. de viande; déposez le hachis dans une terrine. — Égouttez la peau de l'oie, épongez-la avec un linge, emplissez-la avec la farce préparée, bridez-en l'ouverture; faites macérer le saucisson dans une saumure pendant 2 jours; égouttez-le alors pour le faire fumer 3 jours et le cuire à l'eau pendant une heure et demie.

1653. — Saucissons de Lyon.

Hachez très-fin 2 kilogr. de chairs de porc frais, prises sur un quartier de porc, avec 1 kilogr. de chairs maigres de bœuf bien énervées; saupoudrez-les avec une pincée de salpêtre en poudre, et du poivre. Quand la farce est bien hachée, pilez-la, peu à peu, au mortier; déposez-la à mesure dans une terrine, ajoutez une poignée

de poivre en grains, puis un kilogr. et demi de lard salé, coupé en dés. Ficelez le bout de 2 boyaux de bœuf, salés, et dégorgés; emplissez-les le mieux possible avec la farce, en refoulant celle-ci à l'aide d'un rouleau; ficelez les saucissons sur toute leur longueur, faites-les macérer 8 jours dans la saumure; égouttez-les alors, laissez-les sécher à l'air pendant 5 à 6 jours; en les sortant du fumoir, resserrez-en les ficelles, frottez-les avec de la lie de vin: laissez-les bien sécher pour les enfermer dans des feuilles d'étain laminées.

1654. — Saucisson cru.

Prenez les chairs maigres d'un quartier de porc cru, supprimez-en les nerfs, hachez-les pour les piler. Pour 5 kilogr. de chairs maigres, prenez 2 kilogr. de lard frais bien énervé, hachez-le, pilez-le, mêlez-le avec les chairs maigres. Assaisonnez les viandes avec 250 gram. de sel, 30 gram. de poivre fin, 15 gram. de poivre noir, épices, muscade; ajoutez quelques cuillerées d'eau-de-vie. Fraisez trois fois les viandes à l'aide d'un rouleau à pâtisserie; emplissez les boyaux, pour les ficeler et les mettre à sécher en les suspendant dans un endroit aéré et sec. Cinq à six mois après on peut manger ces saucissons. On peut fumer ces saucissons pendant 2 à 3 heures.

1655. — Saucissons crus à l'Italienne.

Parez avec soin la valeur de 1 kilogramme de chairs maigres de porc frais; mêlez-les avec la moitié de leur poids de lard frais; hachez-les grossièrement, assaisonnez-les avec sel, poivre en poudre et en grains, ainsi qu'avec une cuillerée à bouche de salpêtre; serrez ces viandes dans un linge, laissez-les égoutter pendant 12 heures, en les suspendant; retirez-les ensuite du linge. Avec ces chairs, emplissez des boyaux de bœuf salés, coupés de longueur voulue; ficelez fortement les saucissons aux 2 bouts, et sur toute leur longueur; faites-les macérer pendant 8 jours dans la saumure; égouttez-les, faites-les fumer jusqu'à ce que la peau soit sèche; graissez-les alors, conservez-les en les suspendant d'abord à la cave, puis dans un lieu aéré.

1656. — Mortadelle de Bologne.

Énervez et hachez séparément 5 kilogr. de chairs maigres de porc, puis 3 kilogr. de lard frais: mêlez ces viandes pour les assaisonner avec sel, épices, une pincée de salpêtre; broyez-les alors sur un billot, à l'aide d'une petite massue en bois, déposez-les ensuite dans une terrine, mêlez-les avec une poignée de poivre en grains, ainsi que le quart de son volume de lard coupé en gros dés; serrez cette farce dans un linge, laissez-la égoutter pendant 12 heures; emplissez ensuite des vessies de porc, salées, ramollies; ficelez fortement leur ouverture, faites-les macérer dans la saumure pendant 10 jours; égouttez-les, ficelez-les fortement en long et en travers, faites-les fumer pendant 4 jours. — On conserve ces mortadelles à l'air sec. On les cuit pendant 1 heure 1/2 sans ébullition.

DES ROTS.

Les rôts sont de deux espèces : les gras et les maigres; les premiers se composent avec de la volaille ou du gibier; les seconds avec des poissons choisis parmi les plus délicats.

A l'égard des rôts de volaille, de gibier, et en général de toutes les viandes cuites à la broche, le point précis de cuisson est tellement essentiel et capital, qu'il constitue, pour ainsi dire, le mérite de ces mets.

Chaque espèce de rôt, suivant sa nature, sa grosseur ou son degré de tendreté, exige en quelque sorte une méthode particulière de cuisson; l'application plus ou moins violente du calorique, les dispositions du feu de broche, la durée plus ou moins prolongée de l'opération sont autant d'études à faire; car elles résument en elles la science du rôtisseur, dont l'expérience et le discernement sont les premiers maîtres.

Si la perfection des rôts dépend beaucoup des soins que leur apporte le cuisinier et du degré exact de la cuisson, il faut convenir pourtant qu'elle dépend aussi beaucoup de la tendreté des pièces elles-mêmes : le rôtisseur peut bien régler l'action du feu, cuire les viandes au point précis, mais il ne saurait rendre tendres celles qui ne le sont pas, ceci est évident. Cependant, si la science n'a pas appris aux cuisiniers à rectifier les mauvaises qualités d'une volaille dure, la pratique du moins leur fournit les moyens d'en reconnaître le degré de tendreté, c'est tout juste assez pour éviter l'écueil. Il est cependant des cas exceptionnels où la responsabilité du cuisinier est à couvert; mais dans une situation normale, par exemple, dans un pays où les bonnes provisions sont à portée de chacun, un cuisinier ferait preuve de négligence et serait inexcusable s'il servait, dans un dîner de luxe, un rôti dur. Nous savons bien que les hommes les plus expérimentés peuvent, par inadvertance, ou se laisser surprendre ou se tromper eux-mêmes sur les qualités d'une volaille ou d'un gibier, car nul n'est infaillible; mais dans une circonstance semblable, un praticien scrupuleux ne doit reculer devant aucun sacrifice pour réparer son erreur. En fait, on ne doit compter sur un rôt qu'autant qu'on est pertinemment convaincu qu'il se trouve dans les conditions normales.

La mortification raisonnée des pièces de volaille ou de gibier, pour rôt, peut être considérée comme un auxiliaire puissant, leur apportant des qualités très-appréciables sous le rapport de leur succulence, de leur tendreté et du haut ton de leur arome. En général, les viandes devant être rôties à la broche ne doivent pas être trop fraîches; car elles seraient coriaces, à moins qu'elles ne soient cuites aussitôt abattues, c'est-à-dire avant que la chaleur naturelle ait disparu. Ainsi donc la volaille devant être rôtie, gagne à être mortifiée; il en est de même du gibier, qui exige généralement d'être plus ou moins faisandé; mais cette mortification du gibier, quoique d'une importance essentielle, doit cependant être bornée dans de certaines limites; le cuisinier serait certainement blâmable s'il confondait la mortification nécessaire et possible avec celle qui n'est plus supportable : quelle que soit l'importance d'un rôt de gibier, du moment qu'il dépasse le degré de mortification tolérable, c'est-à-dire compatible avec le bon goût, il doit être rigoureusement sacrifié.

La plupart des rôts de volaille ou de gibier rôtis à la broche, ou au four, peuvent sans inconvénient être piqués avec du lard ou bardés.

Dans les dîners servis à la française, on sert quelquefois ensemble des rôts chauds et des pièces froides qui en tiennent lieu; mais cette méthode n'est pas généralement admise et devient impossible du moment qu'il y a des entrées froides dans le cadre du dîner; d'ailleurs elle n'est praticable et possible que si le dîner comporte plusieurs rôts.

On sert quelquefois, dans les dîners familiers, de la viande de boucherie pour rôt; selon nous, cette méthode n'étant pas conforme à la règle culinaire, nous la repoussons sans hésiter, et engageons les cuisiniers à y renoncer. — La plupart des rôts sont décrits dans ce chapitre d'après la méthode du service à la russe, c'est-à-dire découpés; nous n'avons pas besoin de dire que si on veut les servir entiers l'opération se simplifie d'autant. — On accompagne ordinairement les rôts avec de bon jus; mais dans bien des cas, on les sert avec des sauces, quelquefois avec de la gelée de groseille, le plus généralement avec de la salade ou du cresson assaisonnés. — Dans quelques pays, et en Allemagne notamment, on sert des compotes de fruits avec les rôts de gibier, sans préjudice des salades: ceci est une méthode que nous tenons tout simplement à signaler à titre de renseignement.

SAUCES ET GARNITURES DE ROTS.

1657. Jus pour rôts. — Que le jus soit de volaille ou de gibier, il doit toujours être clair, succulent, de belle couleur foncée, transparent, lié au point d'une demi-glace par la réduction (v. n° 253). Si les rôts sont sans garnitures, le jus peut être versé dans le plat même; s'ils sont garnis, le jus est servi en saucière.

1658. Sauces pour rôts. — On sert avec les rôts de volaille ou de gibier de la sauce au pain (bread-sauce), des sauces poivrade, venaison, Cumberland, aux pommes, à la menthe, et enfin de la gelée de groseilles. Ces sauces se trouvent décrites aux chapitres spéciaux. — En Angleterre, on sert avec certains gibiers, et indépendamment des autres sauces, une saucière de mie de pain colorée au beurre.

1659. Cresson pour rôts. — Le cresson de fontaine est celui qu'on sert le plus ordinairement avec les rôts; il doit être frais, bien lavé, bien égoutté; on l'assaisonne au moment avec du sel et du vinaigre. — On dresse ordinairement le cresson en bouquets à côté du rôti, mais il est préférable de le servir dans un plat séparé.

1660. Gelée de groseilles pour rôts. — Avec les rôts de gibier, lièvre, chevreuil, sanglier ou daim, on sert quelquefois de la gelée de groseilles, froide; elle doit être de belle couleur transparente, peu épaisse; si elle était ferme, on la broie légèrement avant de la verser dans une saucière.

1661. Citrons pour rôts. — Avec les rôts de volaille, de gibier et de poisson, on sert souvent des citrons, soit sur le plat même du rôt, soit sur une assiette; on les coupe aux deux bouts, on les divise en deux parties, on en supprime les semences aussi bien que possible; on festonne ou on abat les angles tout autour de l'écorce.

1662. Croûtes pour rôts. — On sert avec les rôts de gibier des croûtes de pain, frites, simples ou garnies. Les premières sont simplement colorées au beurre, les autres sont garnies avec un appareil préparé avec les parties intérieures du gibier; mais celles-ci ne sont pas généralement applicables à toutes les espèces: les grives, les bécasses et les bécassines sont à peu près les seuls gibiers dont les intestins se prêtent à cet emploi. La préparation de cet appareil pour garnir les croûtes se trouve décrite à l'article 1697.

1663. Salade de chicorée. — Prenez seulement les parties blanches et tendres des chicorées. Parez-les, lavez-les vivement, épongez-les avec soin. Déposez la chicorée dans une grande terrine vernie, dont le fond aura préalablement été frotté avec une gousse d'ail épluchée (ceci est un condiment facultatif), assaisonnez-la avec sel, poivre et huile, fatiguez-la, c'est-à-dire, retournez-la pendant 5 à 6 minutes, additionnez une pincée de fournitures de salade, cerfeuil, pimprenelle, ciboulette, estragon hachés. En dernier lieu, ajoutez un filet de bon vinaigre de Bordeaux ou d'Orléans; dressez la salade dans un autre saladier pour la servir.

1664. Salade de laitue. — Choisissez les laitues fraîchement cueillies, tendres, surtout non montées, supprimez-en les feuilles dures, pour ne conserver que les cœurs, divisez ceux-ci en plusieurs parties, lavez-les vivement pour les éponger avec un linge: mieux vaudrait cependant ne pas les laver, surtout si elles sont fraîchement cueillies. — Passez au tamis 2 jaunes d'œuf cuits, délayez-les avec l'huile nécessaire à la salade, ajoutez les laitues, sel, poivre, ciboulette, cerfeuil, estragon hachés; mélangez les ingrédients avec soin, additionnez le vinaigre en dernier lieu,

1665. Salade de romaines. — Supprimez les feuilles vertes et dures des romaines; essuyez les feuilles blanches sans les laver, si c'est possible, coupez-les en travers, déposez-les dans une grande terrine vernie; ajoutez quelques fournitures, assaisonnez-les, comme les laitues, avec des jaunes d'œuf broyés, du sel, du poivre, de l'huile et du vinaigre; celui-ci en dernier lieu. Dressez la salade dans un saladier.

1666. Salade de céleris. — Choisissez des céleris tendres et blancs, parez-les des tiges dures et creuses, essuyez bien ou lavez les plus tendres, divisez-les de la longueur de 3 à 4 centim., déposez-les dans une grande terrine, assaisonnez-les avec sel, poivre, huile et moutarde; ajoutez le vinaigre en dernier lieu. Dressez la salade dans un autre saladier pour la servir.

1667. Salade de haricots verts. — Choisissez les haricots très-fins, faites-les cuire à l'eau salée, entiers, égouttez-les, laissez-les refroidir pour les assaisonner avec sel, poivre, huile; ajoutez le vinaigre en dernier lieu. Dressez la salade dans un saladier.

1668. Salade de betteraves. — Cuisez au four une ou plusieurs betteraves rouges, supprimez-en la peau, coupez les chairs en quartiers, émincez ceux-ci en tranches, déposez-les dans une terrine; assaisonnez-les avec sel, poivre, huile et vinaigre. Dressez la salade dans un saladier. — On peut mêler aux betteraves des racines de raifort râpées ou du persil haché. Les betteraves sont le plus généralement associées à d'autres salades crues ou cuites.

1669 Salade de légumes cuits. — Coupez en liards des pommes de terre, racines de céleri, fonds d'artichauts, carottes et betteraves cuites, déposez-les dans une terrine, mêlez-les avec quelques cuillerées à bouche de lentilles et des haricots blancs et cuits; assaisonnez-les avec du sel, poivre, huile et vinaigre, faites-les macérer pendant une demi-heure, égouttez-les ensuite sur un tamis pour les dresser symétriquement dans un saladier, en les arrosant avec de l'huile neuve et du vinaigre. — Les salades cuites doivent être assaisonnées deux fois.

1670. Salade de concombres — Choisissez des concombres tendres, supprimez-en la peau et les semences, émincez les chairs en tranches fines; déposez-les dans une terrine, saupoudrez-les avec du sel fin, laissez-les macérer pendant un quart d'heure; égouttez-les, exprimez-en l'humidité, assaisonnez-les avec sel, poivre, huile, vinaigre; ajoutez une pincée de persil haché.

1671. Salade de choux rouges. — Choisissez un chou rouge frais et tendre, supprimez-en les feuilles dures; retirez les côtes des feuilles du cœur, pour les émincer très-fin; déposez-les dans une terrine, saupoudrez-les avec un peu de sel, faites-les macérer pendant une heure; pressez-les ensuite pour en exprimer toute l'humidité, remettez-les dans la terrine pour les assaisonner avec du poivre et de l'huile; ajoutez le vinaigre en dernier lieu. — Quand les choux ne sont pas très-tendres, il convient de les faire blanchir quelques minutes à l'eau salée, dans un poêlon, après les avoir émincés. On les assaisonne quand ils sont froids et bien égouttés.

1672. Salade russe. — Coupez en dés des pommes de terre, des betteraves, racines de céleri cuites, des agoursis et des cornichons confits, une pomme crue; ajoutez des câpres entières, des filets d'anchois coupés, un peu de moutarde et du raifort râpé; assaisonnez ces légumes avec sel, poivre, huile, vinaigre; un quart d'heure après, égouttez-en l'humidité, liez-les avec un peu de mayonnaise; dressez alors la salade.

1673. Salade à la royale. — Coupez des asperges vertes en tiges d'un centim. de long, en séparant les têtes; cuisez les tiges et les têtes séparément, à l'eau salée; laissez-les refroidir, assaisonnez-les; mêlez les tiges avec le quart de leur volume de truffes fraîches, cuites au madère, coupées en filets, assaisonnées avec de l'huile, du sel, du poivre; additionnez le vinaigre en dernier lieu. Dressez la salade dans un saladier; dressez les têtes d'asperges en bouquet, sur le milieu.

1674. Salade suédoise. — Coupez en dés de la langue écarlate, des pommes de terre cuites, quelques pommes aigres crues, pelées; des betteraves et des carottes cuites, ainsi que des filets de harengs salés. Mêlez ces éléments dans une terrine, assaisonnez-les avec sel, poivre, huile, vinaigre, persil et cerfeuil hachés, moutarde; dressez la salade dans un saladier, entourez-la avec des olives tournées et des filets d'anchois roulés en anneau.

ROTS DE VOLAILLE ET DE GIBIER.

1675. — Dinde truffée, rôtie.

On s'assure de la tendreté des dindes, et en général des pièces de volaille, en appuyant sur la pointe intérieure de l'estomac, qui fléchit sous la pression si l'animal est tendre, et résiste s'il est avancé; on s'en assure encore, en observant l'écaille ou enveloppe des pattes, qui est noire chez les jeunes dindes et jaune chez les vieilles.

Choisissez une bonne dinde, bien en chair, tendre; habillez-la, essuyez-en l'intérieur avec un linge. Prenez 6 à 800 gr. de truffes crues, brossées, lavées, pelées; si elles sont petites, laissez-les entières, divisez-les si elles sont grosses, pour les placer dans une casserole avec un peu de lard fondu; faites-les sauter sur feu pendant quelques secondes, assaisonnez-les avec sel et poivre, retirez-les aussitôt qu'elles sont bien chaudes; mêlez-les avec 3 à 400 gr. de lard haché, passé au tamis; emplissez alors le corps de la dinde avec cet appareil; bridez-la, cousez les ouvertures, conservez-la ainsi pendant 24 heures dans un lieu frais. Bardez ensuite la dinde avec du lard; couchez-la sur broche à l'anglaise, pour ne pas la percer; faites-la rôtir à feu modéré, en l'arrosant; quand elle est cuite, salez-la, débrochez-la sur un plafond, pour la débrider.

La cuisson d'une dinde varie d'une heure à deux, et davantage si la pièce est très-volumineuse. Dans tous les cas, la bonne direction du feu de broche exerce naturellement une grande influence sur la cuisson; en principe, le feu doit être allumé d'avance, allongé et bien entretenu, sur les bouts surtout; une fois la broche en mouvement, il faut entretenir le calorique et tenir la dinde à distance, afin qu'elle ne se pénètre que peu à peu, sans violence; à trois quarts de cuisson, on peut la déballer et finir de la cuire, en l'arrosant avec du beurre. En dernier lieu, il faut modérer l'action du feu. Quand la dinde est cuite, on en retire le lard pour faire prendre une belle couleur à l'estomac. — On peut juger du degré de cuisson d'une volaille rôtie en pressant avec les doigts les chairs des cuisses; mais les signes physiques les plus significatifs sont de petits tourbillons de fumée blanchâtre qui s'échappent précipitamment des chairs de la volaille en cuisson. — Autant que cela se peut, la cuisson des rôts doit être réglée de façon à concorder exactement avec le moment où le rôt doit être servi : c'est là un point essentiel, que les hommes soigneux ne négligent jamais.

Découpage. Séparez d'abord les cuisses du corps, puis séparez la carcasse de l'estomac; coupez alors les deux ailerons, en laissant adhérer une petite partie de l'estomac; détachez les filets pour les couper en tranches. Supprimez les pattes des cuisses, rangez celles-ci, l'une à côté de l'autre, sur le centre d'un plat long; sur ces cuisses dressez les filets; aux deux extrémités du plat, dressez en buisson les truffes, glacez-les, ainsi que les viandes; envoyez à part, soit un bon jus réduit, soit une sauce Périgueux peu liée.

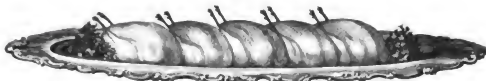
1676. — Dinde piquée et rôtie aux truffes. (Dessin n° 221.)

Habillez une belle dinde. Pelez 8 à 10 truffes noires, d'une égale grosseur, enfermez-les dans une casserole; hachez les pelures de ces truffes, mêlez-les avec du lard haché; avec cet appareil, emplissez le corps et l'estomac de la dinde; bridez celle-ci, piquez-en l'estomac avec 2 rangs de lardons de chaque côté, piquez également les cuisses. Tenez la dinde dans un lieu frais jusqu'au moment de la faire rôtir. Embrochez-la alors, masquez-en l'estomac avec une feuille de papier, faites-la rôtir pendant une heure et demie à 2 heures, selon sa grosseur, mais à feu modéré, et en l'arrosant avec du beurre; 10 minutes avant de la débrocher, enlevez le papier pour faire colorer les chairs de l'estomac, la saler, la débrocher. — D'autre part, salez légèrement les truffes, mouillez-les avec la valeur d'un verre de madère, cuisez-les à feu vif et à couvert pendant 7 à 8 minutes; égouttez-les aussitôt pour les rouler dans un peu de glace fondue. Dressez la dinde sur un plat, entourez-la avec les truffes cuites et glacées; mêlez leur cuisson avec un peu de bon jus, faites réduire le liquide en demi-glace; envoyez-le dans une saucière.

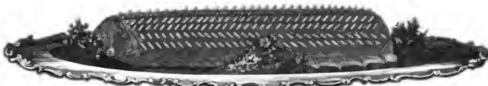
1677. — Dindonneaux piqués, rôtis.

Si les dindonneaux sont petits, il en faut 2 pour 12 couverts. — Habillez 2 dindonneaux, bridez-les, flambez-les, pour en piquer l'estomac avec 2 rangs de lardons de chaque côté des filets, 2 rangs sur les cuisses. Cou-

217



218



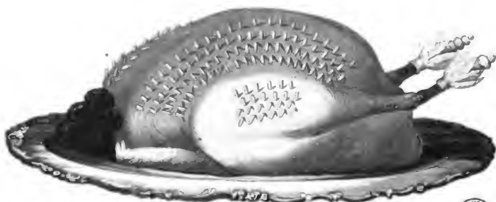
219



220



221





217 Perdreaux rôtis — 218 Cimier de daim piqué

219 Faisans bardés et rôtis — 220 Chapons au creſson

221 Dinde piquée et rôtie aux truffes

chez-les sur broche, faites-les partir trois quarts d'heure à peu près avant de servir; arrosez-les souvent avec du beurre; quand ils sont cuits, de belle couleur, salez-les, débrochez-les sur un plafond pour les débrider; découpez-les en opérant ainsi : détachez d'abord les 2 cuisses, puis les 2 filets, parez le haut de poitrine, enlevez une tranche de chaque côté sur toute la longueur; coupez la carcasse en deux parties, posez celles-ci d'un côté du plat; sur les carcasses posez le haut de poitrine et les filets, en reformant l'estomac; divisez les cuisses chacune en deux parties, rangez-les sur les côtés de l'estomac; dressez l'autre dindonneau dans le même ordre, glacez-les tous deux, dressez un bouquet de cresson de chaque côté, envoyez à part une saucière de bon jus, ainsi qu'une saucière de *bread-sauce*.

1678. — Chapons rôtis au cresson. (Dessin n° 220.)

Les chapons, à l'égal des poulardes, peuvent être truffés. Mais de bons et gras chapons constituent déjà par eux-mêmes un rôt des plus distingués. — Videz les chapons, bridez-les, fixez-les sur broche, beurrez-les, enveloppez-les dans du papier pour les faire rôtir à feu modéré. Huit à dix minutes avant de les retirer, déballez-les pour les faire colorer, arrosez-les, salez-les, débrochez-les ensuite; glacez-les au pinceau, dressez-les sur un plat long, entourez-les avec du cresson; envoyez séparément une saucière de bon jus réduit et succulent.

1679. — Chapons rôtis à la peau de goret.

On donne ordinairement le nom de *peau de goret* aux rôtis de volaille, poulets, poulardes, pigeons, chapons et dindes qui ne sont ni piqués ni bardés et qu'on cuit de façon à obtenir la peau croustillante. — Habillez 2 chapons d'après les règles, emplissez-en l'estomac avec du beurre, bridez-les, couchez-les sur broche, faites-les rôtir à feu doux. Un quart d'heure après, enveloppez un morceau de lard dans un morceau de papier, piquez-le à la pointe d'une brochette en fer, enflammez-le, faites tomber la graisse bouillante sur la peau des chapons. Renouvelez l'opération vers la fin de la cuisson. Cette graisse bouillante a pour effet de précipiter la cuisson des volailles et de rendre la peau croustillante. En dernier lieu, salez les chapons, débrochez les parties, dressez-les, les unes à côté des autres, en travers du plat; coupez les cuisses en deux, dressez-les à plat de chaque côté des carcasses, après en avoir supprimé les pattes. Coupez les filets des estomacs, en laissant une bonne partie des chairs; parez les ailes, dressez-les sur les cuisses; divisez les hauts de poitrine sur leur longueur, dressez-les sur les carcasses, en les reformant; glacez alors les chapons; masquez le fond du plat avec de bon jus.

1680. — Poulardes rôties à l'Anglaise.

Habillez 2 poulardes, flambez-les, emplissez-en l'estomac avec une farce de pain, mêlée avec la moitié de son volume de graisse de rognons de bœuf hachée, finie avec quelques jaunes d'œuf, sel, poivre, oignon haché et cuit au beurre; bridez les poulardes, bardez-les, couchez-les sur broche, faites-les rôtir, en les arrosant avec du beurre fondu. Quand elles sont à point, de belle couleur, salez-les, débrochez-les pour les découper par membres, les dresser, en procédant d'après la méthode prescrite à l'égard des dindonneaux; glacez-les, rangez la farce des deux côtés, envoyez à part une saucière de bon jus réduit.

1681. — Poulets gras rôtis, au cresson.

Habillez 2 poulets, flambez-les, emplissez la poche de l'estomac avec un morceau de beurre, bridez-les, couchez-les sur broche; cuisez-les à feu modéré pendant 40 à 50 minutes, en les tenant vert-cuits; quand ils sont de belle couleur, salez-les, débridez-les, coupez-en les pattes et les ailerons; découpez chaque poulet en 6 morceaux (le haut de poitrine divisé en deux), coupez les cuisses chacune en deux parties, sans les séparer. Dressez ces membres en buisson sur un plat, les cuisses en dessous, les filets et hauts de poitrine en dessus; glacez-les; dressez 2 bouquets de cresson sur les côtés. Envoyez à part une saucière de bon jus clair, réduit, succulent.

1682. — Poussins rôtis à la Polonaise.

Faites saigner 6 poussins, trempez-les aussitôt à l'eau bien chaude pour en retirer les plumes instantanément; essuyez-les, flambez-les, habillez-les. — Déposez dans une terrine 3 à 400 gr. de mie de pain fraîche, râpée; incorporez à ce pain, à l'aide d'une cuiller, 250 gr. de beurre frais, non fondu, de façon à former une pâte ferme; ajoutez une pincée de persil haché. — Essuyez l'intérieur des poulets avec un linge, emplissez-les avec la pâte préparée; fermez avec soin les ouvertures, couchez les poulets sur une brochette en fer, en les traversant sur le côté. Fixez la brochette sur une broche; cuisez les poulets à feu violent, en les arrosant à l'aide d'un pinceau, avec du beurre fondu : 12 à 14 minutes suffisent. Deux minutes avant de débrocher les poulets, arrosez-les avec du beurre fondu, saupoudrez-les avec de la mie de pain blanche et fraîche, salez-les; dès que le pain est légèrement

coloré, débrochez les poulets, débridez-les, coupez-les chacun en deux parties par le milieu, reformez-les, en les dressant sur plat, les uns à côté des autres; arrosez-les simplement avec le beurre de leur cuisson.

1683. — Oisons rôtis.

Habillez 2 oisons, essuyez-en l'intérieur avec un linge, emplissez l'estomac avec de la farce au pain, mêlée avec un peu d'oignon haché, cuit; un peu de sauge, quelques jaunes d'œuf. Bridez-les, couchez-les sur broche; emballez-les avec du papier beurré, cuisez-les de 40 à 45 minutes. Quelques minutes avant de les retirer, déballez-les pour les faire colorer; salez-les, pour les débrocher; quand ils sont débridés, découpez-les en moyens morceaux; dressez ceux-ci en buisson sur un plat, rangez la farce en deux groupes sur les côtés; glacez les viandes au pinceau; envoyez à part un bon jus réduit. — En Allemagne et en Angleterre, on sert généralement avec les oisons une purée de pommes aigres. — On peut farcir les oisons rôtis avec des marrons ou avec de la farce à saucisse.

1684. — Pigeons rôtis, au jus.

Habillez 6 pigeons jeunes et gras; les pigeons vieux ou maigres ne doivent jamais figurer dans un dîner; essuyez bien l'intérieur avec un linge; coupez le bout des pattes et les ailerons. Emplissez l'estomac des pigeons avec un morceau de beurre, bridez-les, bardez-les; traversez-les sur le côté, avec une brochette en fer; fixez celle-ci sur broche pour faire cuire les pigeons à bon feu; quand ils sont à point, de belle couleur, salez-les, débrochez-les, pour les débrider, les découper chacun en trois parties ou par moitiés; dressez-les sur un plat, glacez-les, versez au fond du plat un peu de bon jus réduit.

1685. — Outarde canepétière rôtie.

Les outardes constituent un excellent rôt, si elles sont de petite espèce, jeunes, tendres, grasses. La chair des outardes doit être légèrement mortifiée; on les cuit à la broche, bardées ou piquées, on les dresse sur un plat, entières ou découpées, pour les glacer et les servir avec de bon jus réduit.

1686. — Pintades piquées, rôties.

Habillez 2 pintades, bridez-les, flambez-les pour les piquer avec du lard fin, sur l'estomac et sur les cuisses; couchez-les sur broche, faites-les rôtir à feu modéré pendant 40 à 50 minutes, en les arrosant avec du beurre. Quand elles sont cuites, salez-les, débrochez-les, pour les découper; détachez-en d'abord les cuisses, dressez-les sur un plat long; séparez les carcasses des estomacs, découpez ceux-ci en petits filets, en laissant un haut de poitrine; dressez ceux-ci sur les cuisses, ainsi que les filets, en reformant l'estomac; glacez les viandes, masquez le fond du plat avec de bon jus. — Les pintades peuvent être bardées et servies entières.

1687. — Jeune paon piqué et rôti.

Habillez un jeune paon mortifié à point, bridez-le, piquez-le avec du lard sur l'estomac et sur les cuisses, comme les dindes; faites-le rôtir à la broche, à feu modéré, en l'arrosant avec du beurre; débrochez-le ensuite pour le découper, le dresser sur un plat, l'entourer avec des citrons coupés. Envoyez à part une saucière de bon jus. — On opère le découpage, en détachant d'abord les cuisses, puis la carcasse de l'estomac; on lève les 2 filets entiers, on les coupe en tranches pour les remettre sur la charpente de la carcasse, en reformant l'estomac, qu'on pose sur les cuisses. — Comme diversion, on orne quelquefois le plat du rôt avec la tête du paon, crue, non plumée, maintenue droite à l'aide d'une pointe quelconque, piquée sur un croûton de pain frit, collé sur plat. En ce cas, on entoure le rôti avec des citrons coupés, on envoie le jus dans une saucière.

1688. — Faisans truffés, rôtis.

Les faisans mâles sont généralement préférés aux femelles; dans l'un et l'autre cas, ils doivent, avant tout, être jeunes, gras, mais surtout mortifiés au point voulu, sans excès. Il convient de ne plumer les faisans que peu avant de les cuire. — Habillez 2 faisans, essuyez-les à l'intérieur, emplissez-les avec des truffes crues, assaisonnées, mêlées avec du lard haché; cousez les ouvertures. Bridez les faisans, enveloppez-les dans du papier beurré, tenez-les dans un lieu frais pendant 24 heures; piquez-les alors avec du lard; traversez-les avec une brochette en fer, pour les fixer à une broche, les faire rôtir à feu modéré, mais soutenu: 40 à 45 minutes de cuisson suffisent; quand ils sont à point, salez-les, débrochez-les sur un plafond, débridez-les; détachez d'abord les cuisses, coupez celles-ci chacune en deux parties; parez ensuite les carcasses, posez-les sur le centre d'un plat long; rangez les 2 cuisses sur les côtés, posez les estomacs sur celles-ci, après les avoir découpés, chacun en quatre parties et remis en forme; dressez les truffes en buisson autour des faisans, glacez les uns et les autres; envoyez à part un jus succulent ou une sauce Périgueux peu liée, ainsi que des citrons coupés.

1689. — Faisans bardés, rôtis. (Dessin n° 219.)

Choisissez 2 beaux faisans mâles; faites les plumer, en réservant la tête avec une partie du cou, non plumé, ainsi que les queues. Quand ils sont vidés et bridés, bardez-les largement, mais avec du lard coupé mince. Faites-les rôtir à la broche, en les arrosant avec du beurre. Quand ils sont cuits, salez-les, débrochez-les pour les débrider; parez carrément la barde de lard, remettez-la sur l'estomac, rajustez la tête du faisan avec la queue, en les maintenant à l'aide d'une petite brochette; soutenez-les en dessous avec une truffe ronde; piquez la brochette sur le centre de l'estomac. Glacez les faisans au pinceau, dressez-les sur un plat long, entourez-les avec du cresson. Envoyez séparément une saucière de bon jus réduit, succulent.

1690. — Coqs de bois et de bruyère rôtis.

Les coqs de bruyère, s'ils sont jeunes, mortifiés et cuits à point, constituent un excellent rôt. — Les coqs de bois, très-communs dans le nord de l'Europe, sont aussi très-estimés; ces deux espèces ont beaucoup d'analogie; seulement ces derniers sont beaucoup plus volumineux. Les coqs de bruyère peuvent être rôtis simplement avec une bande de lard sur l'estomac; ils peuvent aussi être piqués; mais alors il convient de supprimer la peau de l'estomac. — On procède à la cuisson de ce gibier absolument de la même façon que pour les pintades et les faisans, c'est-à-dire en les arrosant avec du beurre. L'estomac de ce gibier est la partie la plus délicate. — On découpe les chairs en tranches minces sur toute la longueur de l'estomac. On dresse ceux-ci sur les cuisses, on les glace au pinceau. On envoie du jus séparément.

1691. — Grouses rôties à l'Anglaise.

La grouse est un gibier qu'on tire d'Écosse et du nord de l'Angleterre; on ne le mange en Angleterre qu'à partir du 12 août jusqu'au mois de février. — Habillez les grouses en les vidant, bridez-les, bardez-les, couchez-les sur broche, cuisez-les à bon feu pendant 20 à 25 minutes, en les arrosant avec du beurre; quand elles sont cuites, salez-les, débrochez-les pour les découper; détachez d'abord les 2 cuisses, divisez l'estomac en trois parties, dressez les cuisses en dessous, les filets et les hauts de poitrines en dessus; glacez-les, versez de bon jus dans le fond du plat. Envoyez séparément une saucière de mie de pain frite au beurre.

1692. — Ptarmigans rôtis.

Le *ptarmigan* est d'origine écossaise, c'est une variété de la grouse; il peut recevoir les mêmes apprêts. Faites mortifier 3 ou 4 ptarmigans, videz-les, bridez-les, bardez-les pour les faire rôtir à bon feu pendant 20 minutes; salez-les, débridez-les pour les dresser sur un plat, entiers ou découpés; entourez-les avec des citrons. Envoyez à part une saucière de mie de pain frite au beurre, ainsi qu'une saucière de jus.

1693. — Perdreaux rouges piqués et rôtis.

Habillez 3 perdreaux rouges, essuyez-les bien à l'intérieur, bridez-les, flambez-les pour en piquer l'estomac avec du lard fin; traversez-les avec une brochette en fer, couchez-les sur broche pour les faire rôtir pendant 14 à 15 minutes; salez-les, débrochez-les pour les découper chacun en cinq parties : 2 cuisses, 2 filets et 1 haut de poitrine. Dressez-les ensuite en buisson sur un plat, les cuisses en dessous, les filets et les estomacs en dessus; glacez-les, entourez-les avec des moitiés de citron ou d'oranges aigres. Envoyez à part une saucière de bread-sauce. — On peut aussi découper les perdreaux en trois parties, en coupant du même coup les filets et les cuisses, et en laissant le morceau de poitrine attaché à la carcasse; on coupe ensuite celle-ci, pour la dresser à plat, en la renversant; on reforme alors les perdreaux, en appuyant la poitrine sur la carcasse. — On découpe encore les perdreaux, en détachant le train de derrière de l'estomac, on sépare celui-ci de la carcasse pour le découper en trois parties, le reformer, le poser sur le train de derrière, comme il était avant. — Les perdreaux rouges peuvent être truffés à l'égal des faisans.

1694. — Perdreaux gris rôtis, au cresson. (Dessin n° 217.)

Le perdreau gris est commun dans le nord de l'Europe, sa forme est plus mignonne que celle du perdreau rouge. — Videz 4 perdreaux, emplissez le vide de l'estomac avec un morceau de beurre, bridez-les, traversez-les sur le côté avec une brochette pour les coucher sur broche, les faire rôtir à bon feu de 12 à 14 minutes; quand ils sont cuits, salez-les, débrochez-les pour les débrider, les glacer au pinceau, les dresser sur un plat long; entourez-les avec du cresson. Envoyez séparément un bon jus réduit, succulent.

1695. — Gelinottes piquées, rôties.

Habillez 4 gelinottes, essuyez-les intérieurement avec un linge, bridez-les, flambez-les pour les piquer sur l'estomac avec du lard fin; couchez-les sur broche, faites-les rôtir à bon feu, en les arrosant avec du beurre; quand elles sont cuites à point, salez-les, débrochez-les pour les débrider; découpez-les chacune en trois parties comme il vient d'être dit pour les perdreaux; dressez-les sur un plat, entourez-les avec des citrons coupés. Envoyez à part une saucière de bon jus.

1696. — Gelinottes rôties à la Lithuanienne.

Faites rôtir 4 gelinottes, en procédant comme il est dit dans l'article précédent; tenez les *vert-cuites;* débrochez-les, coupez-les chacune en trois parties sur leur longueur, c'est-à-dire en faisant un haut de poitrine et en laissant adhérer les filets avec les cuisses; placez alors, entre les deux parties latérales de la poitrine, un gros morceau de beurre manié avec de la mie de pain, assaisonné avec poivre et persil haché; posez le morceau de poitrine sur le milieu, en reformant chaque gelinotte; rangez à mesure celles-ci dans une casserole pouvant juste les contenir, c'est-à-dire en les serrant les unes contre les autres; arrosez-les avec quelques cuillerées à bouche de glace et le jus de 3 citrons; couvrez la casserole, tenez-la à la bouche du four. Dix minutes après, retirez les gelinottes pour les dresser sur un plat; faites bouillir le liquide, allongez-le avec un peu de bon jus; versez-le sur les gelinottes.

1697. — Bécasses rôties, aux croûtes.

Les chairs des bécasses pour être convenablement parfumées ont besoin d'une certaine mortification, sinon les chairs sont sèches, dures, sans arome. — Habillez 4 bécasses, en les vidant par le côté, mais en ayant soin de réserver les intestins; coupez le bout des pattes et les ailerons; faites rentrer le bec à l'intérieur par l'ouverture de l'estomac; bridez-les, bardez-les, traversez-les avec une brochette en fer, pour les coucher sur broche, les faire rôtir à bon feu, pendant 18 à 20 minutes. Quand elles sont cuites, débrochez-les, salez-les, découpez-les chacune en trois parties sur leur longueur, ne faisant un haut de poitrine; dressez-les ensuite sur plat, soit en les reformant, soit en dressant les parties latérales en couronne et les hauts de poitrine dans le centre du plat; entourez-les avec des croûtes de pain ainsi préparées : faites revenir dans une poêle, à feu vif, avec du beurre ou du lard, quelques bons foies de volaille, ajoutez les intestins des bécasses; assaisonnez-les; quand ils sont bien atteints, retirez-les du feu pour les laisser refroidir, les piler, les passer au tamis; liez alors la purée avec une cuillerée de farce crue, mêlée avec un peu de glace fondue ou de sauce réduite. — Coupez des croûtons de pain de cuisine un peu épais, de forme ovale, cernez-les, faites-les colorer au beurre pour les vider, les garnir avec une partie de l'appareil préparé, de façon à faire bomber celui-ci en le lissant. Rangez les croûtes garnies dans un sautoir beurré pour les tenir à la bouche du four pendant quelques minutes. Quand les bécasses sont garnies avec des croûtes, il faut absolument envoyer le jus à part sans le verser dans le plat.

1698. — Vanneaux rôtis.

Habillez 6 vanneaux, bridez-les, bardez-les, traversez-les avec une brochette en fer, pour les coucher sur broche, les cuire à feu vif pendant 15 minutes, en les arrosant avec du beurre; salez-les, débrochez-les pour les débrider, les couper chacun en deux parties; dressez-les alors sur un plat, glacez-les, entourez-les avec des citrons coupés. Envoyez à part une saucière de bon jus. — On peut cuire les vanneaux sans les vider; en ce cas, il convient de placer des croûtes de pain dans la lèchefrite, en les appuyant sur un gril.

1699. — Courlis rôtis.

Le courlis est un gibier délicat, il a quelque analogie avec le pluvier, mais sa forme est plus grosse; ce qui le distingue surtout, c'est la longueur de son bec. — Laissez mortifier les courlis à point avant de les plumer; quand ils sont plumés, flambez-les, supprimez-en le gésier sans les vider; bridez-les, bardez-les, faites-les rôtir à la broche avec des croûtes de pain dessous; quand ils sont débrochés, dressez-les dans un plat, sur les croûtes de pain.

1700. — Pigeons ramiers rôtis.

Les ramiers doivent être tendres, légèrement mortifiés; s'ils sont vieux ou trop frais, les chairs sont sans valeur gastronomique. Habillez-les comme les pigeons ordinaires, c'est-à-dire en les vidant; cuisez-les pendant 18 à 20 minutes à la broche. Quand ils sont débrochés et salés, découpez-les chacun en trois parties, dressez-les sur un plat avec du jus ou avec du cresson.

1701. — Canards sauvages rôtis.

Habillez 3 canards sauvages, gras, mortifiés sans excès, lavez-les intérieurement, essuyez-les bien, introduisez un bouquet d'aromates dans le corps; bridez-les, enveloppez-les dans une feuille de papier huilée; couchez-les sur broche, cuisez-les pendant 15 à 16 minutes à bon feu, en les tenant *vert-cuits* En dernier lieu, déballez-les, salez-les, débrochez-les; découpez les estomacs en *aiguillettes,* en laissant celles-ci sur place; dressez-les ainsi sans découper les cuisses, glacez-les; versez, dans le fond du plat, un peu de bon jus réduit; envoyez à part des citrons coupés.

1702. — Sarcelles rôties.

Habillez 4 à 5 sarcelles, lavez-les intérieurement; épongez-les bien, bridez-les, couchez-les sur broche, enveloppez-les avec du papier huilé, faites-les cuire à feu vif pendant 20 à 25 minutes, en les tenant *vert-cuites;* quand elles sont à point, déballez-les, salez-les pour les débrocher; quand elles sont débridées, découpez-les chacune en quatre parties, dressez les cuisses sur le fond du plat, les filets en dessus; glacez-les, versez dans le fond du plat un peu de bon jus, envoyez à part des citrons coupés. — Ce gibier aquatique peut être servi comme rôt maigre.

1703. — Poules d'eau rôties.

Ces oiseaux aquatiques n'ont pas la même valeur dans tous les pays; les qualités des chairs dépendent surtout des lieux où ils se nourrissent. Si les poules d'eau sont jeunes et grasses, si les chairs n'ont pas contracté le goût de poisson, elles sont délicates, parfumées, savoureuses. Dans le cas contraire, elles n'ont pas une grande valeur. — On cuit les poules d'eau à la broche, sans les vider, avec des tranches de pain dans la lèchefrite. Quand elles sont cuites, on les dresse sur ces croûtes; on sert du jus à part.

1704. — Bécassines rôties.

Retirez le gésier des bécassines par le côté, en laissant les intestins à l'intérieur; bridez-les, bardez-les avec du lard mince, enfilez-les avec une brochette en fer pour les fixer sur broche, les cuire à bon feu pendant 10 minutes, en ayant soin de mettre des tranches de pain minces dans la lèchefrite. En retirant les bécassines de la broche, salez-les, dressez-les sur un plat, entières ou coupées en deux: entourez-les avec des croûtons farcis, avec un appareil à croûtes, préparé dans les conditions prescrites au n° 1697. Envoyez à part une saucière de bon jus.

1705. — Guignards rôtis.

On ne vide pas les *guignards;* on les barde, on les cuit comme les pluviers, avec lesquels ils ont une certaine ressemblance, par le goût et la délicatesse de leurs chairs.

1706. — Grives rôties aux croûtes.

Videz une quinzaine de bonnes grives, flambez-les, ployez-en les jambes pour les ramener vers le corps et les entrelacer; écorchez-en la tête, supprimez les yeux; tordez-en le cou pour introduire le bec dans l'ouverture de l'estomac. — Avec les intestins des grives et quelques foies de volaille, préparez un appareil comme pour les bécasses. Bardez les grives, traversez-les avec une brochette en fer, couchez-les sur broche, pour les cuire à feu vif pendant 10 à 12 minutes, salez-les, débrochez-les pour les dresser sur un plat, sans retirer les bardes, en les entourant avec les croûtes garnies. Envoyez à part une saucière de bon jus.

1707. — Cailles rôties, bardées.

Les cailles tendres et grasses constituent un rôt très-distingué. — Videz 12 à 14 cailles, flambez-les, bridez-les, bardez-les avec du lard très-mince, traversez-les avec une brochette en fer pour les coucher sur broche; cuisez-les à bon feu pendant 10 à 12 minutes; salez-les, débrochez-les, parez les bardes, remettez-les sur les cailles; dressez celles-ci sur un plat; glacez-les légèrement au pinceau, versez de bon jus dans le fond du plat.

1708. — Râles rôtis.

Les râles sont de deux espèces : ceux qui vivent dans les marécages et ceux qui se nourrissent dans les champs;

ce sont ces derniers qu'on appelle *râles de genêts :* ils sont les plus estimables. Les chairs des râles d'eau ont toujours un goût de poisson très-désagréable, les rendant souvent immangeables. — Videz les râles, flambez-les, bridez-les, bardez-les, faites-les rôtir à la broche, en les arrosant avec du beurre ; quand ils sont cuits, débrochez-les pour les dresser sur un plat chaud, avec le lard et du jus.

1709. — Ortolans rôtis.

Flambez 24 ortolans bien gras, supprimez-en le gésier, écourtez les pattes, introduisez leur tête dans l'ouverture de l'estomac, en tordant le cou ; traversez-les avec une brochette en fer, sans trop les serrer ; couchez-les sur broche, beurrez-les au pinceau, faites-les rôtir à feu vif pendant 8 à 9 minutes avec des croûtes de pain légèrement frites au beurre, disposées sur un gril, dans la lèchefrite ; aussitôt les ortolans cuits, salez-les, débrochez-les, dressez-les sur les croûtes, glacées au pinceau. — Avec les ortolans on ne sert pas du jus, mais des citrons coupés.

1710. — Ortolans à l'Italienne.

Habillez les ortolans, traversez-les avec une brochette en fer, en les alternant chacun avec un croûton de mie de pain, placé entre 2 carrés de jambon cru ; fixez la brochette sur broche, arrosez les ortolans au pinceau avec du beurre fondu, faites-les rôtir à feu vif pendant 8 à 9 minutes ; quand ils sont à peu près cuits, salez-les légèrement, saupoudrez-les avec de la mie de pain ; une minute après, débrochez-les pour les dresser sur un plat chaud avec des citrons coupés autour.

1711. — Mauviettes bardées, rôties.

On ne vide pas les *mauviettes,* mais on doit toujours en supprimer le gésier ; flambez-les, écourtez-en les pattes, enfoncez leur tête dans le creux de l'estomac, bardez-les avec du lard coupé mince ; enfilez-les transversalement avec une brochette de cuisine, fixez celle-ci sur broche ; cuisez les mauviettes à feu vif pendant 8 minutes ; débrochez-les aussitôt cuites pour les saler, les dresser sur des croûtes de pain frites au beurre ; celles-ci peuvent être masquées avec une couche de purée de foies de volaille.

1712. — Becfigues rôtis.

Ce rôt n'est ni commun ni possible dans tous les pays, les becfigues n'existant que dans les contrées chaudes où les figues mûrissent en plein air. On ne les mange qu'en automne. Les becfigues de l'extrême Provence sont très-recherchés par les gourmets. — Supprimez le gésier à quelques douzaines de becfigues, flambez-les vivement, enfilez-les à de petites brochettes, en les alternant avec un carré de jambon cru. Humectez-les avec un peu de beurre ; faites-les rôtir à la broche, mais à feu vif : 6 à 7 minutes suffisent. Salez-les, dressez-les sur un plat chaud, en retirant les brochettes.

1713. — Cimier de daim à l'Anglaise.

Parez le cimier ou selle d'un daim, sans retirer la graisse ; écourtez-en les côtes, beurrez-la au pinceau, salez-la, enfermez-la dans une grande abaisse de pâte à l'eau ; enveloppez-la dans des feuilles de papier beurrées, couchez-la sur broche à l'Anglaise, pour la faire cuire pendant 3 heures, en l'arrosant souvent avec du beurre. Quand elle est cuite, débrochez-la, déballez-la, pour découper les 2 filets en tranches, en les laissant sur place ; dressez-la sur un plat ; glacez-la ; versez un peu de jus au fond du plat ; envoyez à part une saucière de gelée de groseilles et une saucière de sauce venaison.

1714. — Selle de daim piquée, rôtie. (Dessin n° 218.)

Choisissez une selle de daim, de belle forme, mais n'ayant pas les chairs recouvertes de graisse, c'est-à-dire prise sur un animal non engraissé. — Parez carrément la selle, placez-la dans un vase, après avoir supprimé l'épiderme des gros filets, arrosez-la avec la valeur d'un litre de marinade cuite et froide ; faites-la macérer pendant 5 à 6 heures. — Égouttez-la, pour la piquer avec du lard sur les filets ; couchez-la sur broche, faites-la rôtir à bon feu pendant une heure, en l'arrosant avec un peu de sa marinade et du beurre. Quand elle est cuite à point, salez-la, débrochez-la, dressez-la sur un plat long, versez un peu de bon jus dans le plat ; envoyez à part une sauce venaison ou une sauce piquante.

1715. — Selle de marcassin rôtie.

Parez une belle selle de marcassin, sans enlever la graisse qui couvre les filets; faites-la macérer pendant 24 heures au moins dans une marinade cuite. Égouttez-la pour la traverser avec une brochette en fer, la coucher sur broche; enveloppez-la avec du papier beurré, cuisez-la pendant une heure et quart, en observant que la viande soit bien atteinte. En dernier lieu, déballez-la pour la saler, débrochez-la, découpez-en les filets, dressez-la sur un plat; glacez-la, versez un peu de jus dans le fond du plat; envoyez à part une sauce piquante, peu liée, ou une sauce venaison.

1716. — Selle de chevreuil piquée, rôtie.

Écourtez les côtes à une selle de chevreuil, supprimez la peau superficielle des filets, piquez ceux-ci avec du lard, 2 rangs sur chaque filet; couchez la selle sur broche, beurrez-la au pinceau, enveloppez-la avec une feuille de papier, huilée, en la ficelant sans la serrer; cuisez-la à bon feu pendant 35 à 40 minutes. En dernier lieu, déballez-la, salez-la, pour la débrocher et en découper les filets; remettez la selle en forme, dressez-la sur un plat; glacez-la, versez un peu de bon jus dans le plat. Envoyez à part soit une sauce piquante ou une saucière de gelée de groseilles.

1717. — Quartier de chevreuil mariné.

Parez un quartier de chevreuil, en supprimant la peau superficielle de la noix; faites-le macérer pendant 5 à 6 heures dans une marinade cuite. Égouttez-le pour l'éponger, le piquer avec du lard fin; traversez-le avec une brochette en fer, fixez-le sur broche, cuisez-le pendant une heure, en l'arrosant avec du beurre; salez-le, débrochez-le pour le découper en entaille sur le dessus; dressez-le sur un plat, glacez-le, papillottez-en le manche; versez un peu de bon jus dans le fond du plat; envoyez à part une sauce venaison, préparée avec une partie du fonds de la marinade.

1718. — Quartier de chevreuil rôti à la Polonaise.

Faites macérer un quartier de chevreuil dans une marinade cuite, pendant 5 à 6 heures; égouttez-le pour le parer, le piquer avec du lard; couchez-le sur broche, faites-le rôtir, en l'arrosant, d'abord avec de la graisse, puis avec une petite partie de sa marinade, mêlée avec de la crème aigre. Quand le chevreuil est cuit, découpez-le, dressez-le sur un plat; passez le fonds de la lèchefrite à l'étamine, dans un sautoir; faites-le réduire à consistance de sauce légère; finissez cette sauce avec un morceau de glace et le jus d'un citron, versez-la sur le chevreuil; envoyez à part une saucière de gelée de groseilles.

1719. — Levrauts rôtis.

Habillez 2 levrauts, détachez-en les épaules et le cou, coupez les poitrines, bridez les peaux en dessous; enlevez l'os du gras de cuisse, sans le briser; coupez les pattes pour les croiser, les maintenir droites, en les traversant avec une petite brochette; parez alors les chairs des filets et celles du gras de cuisse des levrauts, en retirant l'épiderme, pour les piquer avec du lard fin; traversez les levrauts avec une brochette, fixez celle-ci sur broche pour les cuire à bon feu pendant 25 à 30 minutes. En dernier lieu, salez-les, débrochez-les, coupez transversalement le râble et les cuisses; reformez les levrauts, dressez-les sur un plat avec un peu de bon jus.

1720. — Rôts de poisson.

Les rôts de poisson ne peuvent être servis que dans les dîners maigres; ils sont ou frits ou grillés; on les sert le plus ordinairement entiers; on peut les accompagner avec une sauce chaude ou froide. — On peut servir comme rôts maigres, quand le dîner en comporte plusieurs, des langoustes ou des homards froids, en les accompagnant avec une sauce mayonnaise ou une sauce ravigote.

1721. — Rôts froids de volaille et de gibier.

Les rôts froids sont surtout destinés aux soupers de bals ou aux soirées. Les rôts froids de volaille, pour les soupers, se composent : de dindes, pintades, poulardes, chapons et poulets. Comme gibier, on sert des faisans, des perdreaux, du chevreuil ou de la venaison. Ces rôts sont généralement découpés bien proprement, légèrement glacés, dressés avec goût, entourés avec de la belle gelée, du cresson ou simplement des citrons coupés. — Il est évident que ces rôts peuvent être servis entiers.

1722. — Rôts mêlés.

Dans le nord de l'Europe, en Russie notamment, on sert très-souvent des rôts mêlés ; on sert quelquefois des rôts de volaille et de gibier, mais le plus généralement des rôts de gibier de plusieurs espèces. Quant au mélange des rôts de volaille et de gibier, on doit en être sobre, quoiqu'on puisse sans inconvénient entourer une dinde ou un chapon avec du menu gibier, tel que becfigues, mauviettes, etc.; mais on comprend parfaitement que rien ne s'oppose au mélange des gibiers rôtis. Cependant il convient de dresser ces rôts avec discernement, de façon que les espèces soient faciles à distinguer par les convives.

DES LÉGUMES

FARINAGES, ŒUFS.

Toutes les productions végétales et potagères propres à recevoir une application culinaire sont désignées sous le nom générique de légumes, et peuvent être servies comme entremets. Les œufs, les farinages sont aussi compris dans cette classification.

Dans l'ordre culinaire d'un diner, l'entremets de légumes y est admis au même titre que les autres mets; mais, dans l'espèce, les primeurs jouent toujours un grand rôle. Un légume ordinaire, pour peu qu'il soit introuvable ou d'un prix élevé, inspire par ce fait un intérêt, souvent très-considérable.

Les produits conservés d'après la méthode Appert sont d'un grand secours pour la cuisine. On dispose maintenant d'un nombre infini de bons légumes qui, employés dans les saisons où les légumes frais font défaut, constituent en quelque sorte de véritables primeurs. Les cuisiniers prévoyants peuvent, avec ce puissant auxiliaire, se créer des ressources précieuses.

On sert les entremets de légumes avant ou après les rôts. A notre avis on devrait les servir immédiatement après les entrées; il semble, en effet, que cet ordre soit plus méthodique et plus rationnel, en ce sens que les légumes feraient transition entre les deux services et reposeraient agréablement le palais des convives de la succulence des mets qui les précèdent. C'est là une opinion que nous émettons, mais qui reste cependant subordonnée aux habitudes des maisons, comme aux préférences souveraines des amphitryons.

Dans un diner soigné, les légumes secs ne doivent être servis que comme auxiliaires, et encore convient-il d'en être sobre, surtout quand on peut les remplacer par des frais.

On dresse les légumes soit dans des casseroles d'argent, soit sur une serviette pliée et disposée sur plat, soit simplement sur le plat même, selon la nature des légumes.

1723. — Pommes de terre en robes.

Choisissez de bonnes pommes de terre, lavez-les, mettez-les dans une casserole ou marmite ayant sur le fond une grille, appuyée sur 3 pieds de 5 à 6 centim. de haut; versez de l'eau froide jusqu'à hauteur de la grille, ajoutez un peu de sel, faites partir le liquide en ébullition; fermez hermétiquement la marmite, finissez de cuire les pommes de terre sans discontinuer l'ébullition, mais en ayant soin de remplacer l'eau évaporée par de l'eau bouillante. Quand les pommes de terre sont cuites, sortez-les de la marmite pour les dresser dans une serviette pliée; envoyez-les avec du beurre frais dans une assiette.

1724. — Pommes de terre à l'Anglaise.

Pelez des pommes de terre de bonne qualité, tournez-les d'une égale grosseur, rondes ou en forme de grosse olive. Jetez-les à mesure dans de l'eau froide, lavez-les, placez-les dans une casserole; mouillez-les avec de l'eau froide, salez-les; couvrez la casserole, faites partir le liquide en ébullition; quand les pommes de terre sont à peu

près cuites, égouttez-en l'eau, couvrez-les avec un petit linge, fermez la casserole, placez-la à la bouche du four modéré, afin de bien sécher l'humidité des pommes de terre et finir de les cuire. Dressez-les dans une casserole d'argent ou dans le creux d'une serviette pliée.

1725. — Pommes de terre à la Duchesse.

Coupez des pommes de terre en quartiers, pelez-les, jetez-les à mesure dans de l'eau froide; rafraîchissez-les, mettez-les dans une casserole pour les couvrir avec de l'eau, les saler, les faire cuire à la casserole couverte; quand elles sont à point, égouttez-en l'eau, faites-les ressuyer; passez-les ensuite au tamis peu à la fois; déposez la purée dans une casserole pour la finir avec un morceau de beurre, quelques jaunes d'œuf, un peu de crème, sel et muscade; divisez l'appareil par petites parties sur la table farinée, roulez-les en forme de bouchon; aplatissez-les avec la lame du couteau pour former des croquettes plates ayant trois quarts de centim. d'épaisseur; rangez-les à mesure dans un sautoir dont le fond est masqué avec du beurre clarifié; posez le sautoir sur feu doux, faites colorer les croquettes des deux côtés en les retournant; quand elles sont de belle couleur, dressez-les sur plat.

1726. — Pommes de terre à la Maître-d'hôtel.

Cuisez des pommes de terre en robe, laissez-les à peu près refroidir, pelez-les, parez-les carrément pour les couper ensuite en gros dés; placez-les dans une casserole, ajoutez un morceau de beurre, mouillez-les à trois quarts de hauteur avec du bouillon; assaisonnez-les, posez la casserole sur feu vif; couvrez le sautoir, retirez-le sur feu modéré, pour cuire les pommes de terre jusqu'à ce que le liquide soit à peu près réduit; retirez-les alors du feu, ajoutez un gros morceau de bon beurre pour les lier; finissez-les avec le jus d'un citron, du persil haché, une pointe de muscade.

1727. — Pommes de terre frites.

Tournez des pommes de terre crues, en forme de bouchon, émincez-les en lames fines; lavez-les, épongez-les bien sur un linge pour les plonger dans la friture abondante, mais modérément chaude; faites-les cuire de belle couleur en les remuant avec l'écumoire; égouttez-les sur un linge ou une passoire, salez-les, dressez-les sur serviette.

1728. — Pommes de terre soufflées.

Pelez des pommes de terre de Hollande, de forme allongée (c'est l'espèce qui convient le mieux), coupez-les en tranches sur leur longueur, mais pas trop minces, plongez-les à grande friture tiède pour les attendrir sans les colorer; égouttez-les dans une passoire, pour les laisser refroidir; quelques minutes avant de les servir, plongez-les à friture bien chaude et neuve; remuez-les à l'écumoire jusqu'à ce qu'elles soient soufflées, c'est-à-dire bombées des deux côtés, vides dans le milieu, assez sèches pour se maintenir, et de belle couleur; égouttez-les, salez-les, dressez-les sur serviette pliée.

1729. — Pommes de terre à la Chateaubriand.

Choisissez de moyennes pommes de terre, de bonne qualité, tournez-les en forme d'olive, faites-les très-légèrement blanchir; mettez-les dans une casserole avec du beurre épuré, faites-les cuire à feu modéré, mais en les sautant souvent. Quand elles sont cuites, égouttez-en le beurre, ajoutez un morceau de beurre frais; salez-les, dressez-les sur un plat. — On peut cuire ainsi les pommes de terre coupées à la petite cuiller ronde ou ovale.

1730. — Croquettes de pommes de terre.

Préparez un appareil comme pour les pommes de terre à la duchesse; assaisonnez-le de bon goût; distribuez-le en petites parties d'une égale grosseur, roulez-les sur la table farinée, de forme ronde ou en bouchon; trempez-les dans des œufs battus, panez-les, plongez-les à grande friture chaude pour les colorer, les égoutter.

1731. — Truffes noires à la Mirepoix. (Dessin n° 230.)

Pour un entremets ordinaire, choisissez 15 à 18 belles truffes; plongez-les à l'eau froide, brossez-les avec soin. Quand elles sont bien propres, repassez-les, une à une, afin d'enlever, avec la pointe d'un petit couteau, les moindres parcelles de terre; déposez-les dans une casserole foncée avec du lard, mouillez-les à 3/4 de hauteur avec une bonne mirepoix (v. n° 222) au vin du Rhin ou au champagne sec; ajoutez un peu de sel, un bouquet garni d'aromates, poivre en grains, clous de girofle; masquez-les avec du lard, puis avec du papier beurré; posez la casserole sur feu, donnez 7 à 8 minutes d'ébullition au liquide; retirez-les aussitôt pour les tenir à couvert jusqu'au moment de les dresser. — Les truffes se racornissent si elles sont trop cuites. Il est bon d'observer aussi qu'elles ne doivent être

cuites que peu avant de les servir. — Aussitôt les truffes cuites, égouttez-les, pour les dresser dans le vide d'une serviette pliée en artichaut; envoyez séparément une assiette de beurre frais. — Voici le procédé pour plier la serviette :

Il faut prendre une jolie serviette damassée, la déplier dans son entier sur une large table, en former un carré exact. Prendre les 4 angles de ce carré pour les ramener sur le centre; prendre encore les angles des carrés pour les ramener également sur le centre; répéter cette opération encore trois fois. Appuyer alors le poing de la main gauche sur le centre de la serviette, et avec la main droite rabattre les 4 angles du dessous, pour les faire tenir debout. Posez la serviette sur un plat, en emplir le vide avec un moule quelconque en attendant de l'employer.

1732. — Truffes noires sautées au madère.

Pelez avec soin une quinzaine de truffes crues, préalablement brossées; émincez-les de l'épaisseur d'une pièce de 2 fr., placez-les dans un sautoir avec 200 gram. de beurre fondu, quelques cuillerées d'huile; faites-les revenir sur feu vif pendant quelques minutes, assaisonnez-les avec sel et poivre, mouillez-les avec un verre de madère; couvrez le sautoir, faites réduire le mouillement à peu près à glace; retirez-les alors du feu, arrosez-les avec quelques cuillerées de glace fondue, finissez-les avec un morceau de beurre à la maître-d'hôtel; roulez-les dans leur cuisson; hors du feu; dressez-les sur un plat chaud, entourez-les avec une couronne de croûtons de pain frits au beurre, glacés au pinceau.

1733. — Croûtes aux truffes noires.

Foncez, avec de la pâte fine, un moule à flan cannelé, masquez intérieurement la pâte avec du papier beurré, emplissez la croûte avec de la farine commune; cuisez-la ainsi; en la sortant du four, videz-la, collez-la sur un plat, emplissez-la avec un émincé de truffes, préparées d'après la méthode prescrite dans l'article précédent.

1734. — Truffes noires à l'Italienne.

Épluchez une vingtaine de moyennes truffes, pelez-les, émincez-les en lames. Faites revenir à l'huile un petit oignon haché, mêlé avec une pointe d'échalote; additionnez aussitôt les truffes, assaisonnez-les avec sel et poivre, sautez-les sur feu vif; quand elles sont bien chaudes, mouillez-les avec quelques cuillerées d'espagnole réduite; ajoutez une petite pointe d'ail, cuisez-les pendant 2 secondes, retirez-les aussitôt du feu pour les finir, en incorporant un peu de bonne glace, un petit morceau de beurre d'anchois. Dressez-les sur un plat chaud, entourez-les avec des croûtons de pain frits, glacés.

1735. — Émincé de truffes noires à la crème.

Émincez une quinzaine de truffes noires, épluchées, pelées; placez-les dans un sautoir avec 200 gram. de beurre, sel et poivre; sautez-les vivement, mouillez-les avec un verre de vin blanc, faites réduire à peu près celui-ci; liez alors les truffes avec quelques cuillerées de bonne glace; dressez-les, par couches, sur un plat chaud, en alternant chaque couche avec un peu de parmesan râpé; glacez-les à la salamandre.

1736. — Coquilles de truffes noires.

Épluchez quelques truffes crues, pelez-les, coupez-les en petits dés; placez-les dans une casserole mince avec du beurre fondu, un peu d'huile; assaisonnez-les avec sel et poivre, sautez-les vivement sur feu pour les chauffer, liez-les aussitôt avec un peu d'espagnole réduite au vin, un peu de glace; donnez quelques bouillons au liquide, retirez la casserole du feu; avec ce ragoût, emplissez une douzaine de coquilles, saupoudrez-les, en dessus, avec de la mie de pain frite au beurre; arrosez-les avec un peu de beurre, tenez-les quelques minutes à la bouche du four; dressez ces coquilles sur une serviette pour les servir.

1737. — Truffes blanches à la Piémontaise.

Lavez une dizaine de belles truffes blanches du Piémont, essuyez-les bien; avec la pointe d'un petit couteau, enlevez les taches et points noirs des surfaces; émincez-les alors en lames fines pour les dresser par couches dans une casserole d'argent, en arrosant chaque couche avec un peu d'espagnole réduite, finie avec 200 gram. de bon beurre, un peu de glace, un peu de purée d'anchois; couvrez-les pour les envoyer.

1738. — Croûtes aux champignons comestibles.

Les champignons en général ne devraient jamais toucher l'eau, mais des motifs de prudence et de propreté rendent cette mesure indispensable; il faut donc les laver le plus promptement possible. — Choisissez une vingtaine

de bons champignons comestibles, non ouverts, fraîchement cueillis; supprimez-en les queues. Faites fondre un morceau de beurre dans une casserole, mêlez-le avec quelques jus de citrons. Tournez les têtes de champignons, jetez-les à mesure dans la casserole du beurre; sautez-les de temps en temps, afin de les empêcher de noircir. Couvrez la casserole, posez-la sur feu vif, faites partir le liquide en ébullition, ajoutez un peu de sel, cuisez les champignons pendant quelques minutes; retirez-les du feu; égouttez la cuisson pour la dégraisser, l'incorporer, peu à peu, à 2 à 3 décil. de velouté en réduction; quand la sauce est à point, liez-la avec 2 jaunes, passez-la sur les champignons. D'autre part, coupez 12 croûtons de pain blanc, en laissant adhérer la croûte; beurrez-les, faites-les sécher à four modéré; dressez-les sur le fond d'une casserole d'argent; dressez les champignons sur ces croûtons.

1739. — Champignons comestibles farcis à la Provençale. (Dessin n° 225.)

Choisissez quelques douzaines de gros champignons ouverts, supprimez-en les queues, tournez les têtes, videz-les légèrement, du côté de la queue, avec une cuiller à légumes; hachez vivement ces parures, ainsi que les queues; faites-les revenir au beurre ou à l'huile avec un peu d'oignon haché, laissez-en réduire l'humidité; saupoudrez-les alors avec une poignée de mie de pain, quelques cuillerées de velouté ou béchamel réduite; assaisonnez-les, ajoutez une pincée de persil haché avec une pointe d'ail, retirez-les du feu, liez-les avec quelques jaunes d'œuf; emplissez aussitôt la partie concave des champignons pour les ranger sur un plafond beurré, les uns à côté des autres. Vingt-cinq minutes avant de servir, saupoudrez les champignons avec de la mie de pain, arrosez-les avec du beurre fondu ou de l'huile, poussez-les à four vif; ausssitôt cuits, dressez-les en buisson sur une serviette pliée.

1740. — Cèpes à la Bordelaise.

Les cèpes de Bordeaux sont très-estimés par les gourmets; à défaut de frais, on peut les acheter conservés; s'ils sont frais, épluchez-les sans les laver, mais en les essuyant bien; supprimez-en la queue, placez-les dans une poêle avec de l'huile, pour les cuire tout doucement, des deux côtés, jusqu'à ce qu'ils aient rendu leur humidité; assaisonnez-les avec sel et poivre; quand ils sont cuits, égouttez-les sur un linge; pour les éponger; jetez l'huile dans laquelle ils ont cuit; versez de l'huile neuve dans la poêle, après l'avoir essuyée; ajoutez un peu de persil haché avec une pointe d'ail; ajoutez les cèpes pour les chauffer des deux côtés à feu modéré; saupoudrez-les avec un peu de mie de pain, une pointe de cayenne, poussez la poêle au four; quelques minutes après, arrosez-les avec un peu de glace fondue, dressez-les sur un plat chaud.

1741. — Émincé de cèpes à la Polonaise.

Émincez quelques têtes de cèpes bien frais et propres. — Faites revenir au beurre 2 cuillerées à bouche d'oignon haché; quand il est de couleur blonde, ajoutez les cèpes, faites-les revenir à feu vif, assaisonnez-les de haut goût; quand ils ont réduit leur humidité, saupoudrez-les avec un peu de farine, mouillez-les avec quelques cuillerées de crème aigre, donnez quelques bouillons à la sauce, versez le ragoût dans une casserole d'argent ou sur un plat; saupoudrez-les en dessus avec de la mie de pain, arrosez-les avec du beurre fondu, faites-les gratiner au four chaud, ou bien glacez la surface à la salamandre.

1742. — Émincé de cèpes à la Provençale.

Choisissez quelques têtes de cèpes bien frais, lavez-les vivement, épongez-les, supprimez-en les queues; émincez les têtes sans les tourner. Faites revenir au beurre ou à l'huile, 2 cuillerées d'oignon haché, ajoutez une gousse d'ail entière et ensuite les cèpes, ainsi qu'une feuille de laurier; faites-les sauter à feu vif, en réduisant leur humidité; assaisonnez-les avec sel et poivre; quand ils sont à sec, finissez-les en les liant avec un peu d'espagnole, un peu de sauce tomate; ajoutez un peu de persil haché et le jus d'un citron; retirez la gousse d'ail et le laurier, dressez les cèpes sur plat pour les garnir avec des croûtons.

1743. — Cèpes (gribouis) à la Russe.

Choisissez de petites têtes de cèpes fermes, parez-les, lavez-les vivement, plongez-les à l'eau bouillante, salée et acidulée; cuisez-les 2 secondes, égouttez-les sur un tamis. — Quand les cèpes sont bien épongés, rangez-les dans une casserole, avec quelques cuillerées à bouche de béchamel, autant de crème aigre, un bouquet de fenouil vert. Faites bouillir la sauce, assaisonnez le ragoût; couvrez la casserole, retirez-la sur feu modéré pour finir de cuire les cèpes. Vingt minutes après, enlevez-les à l'écumoire pour les déposer dans une autre casserole, additionnez un peu de jus à la sauce, faites-la réduire à consistance voulue; finissez-la avec un peu de crème aigre, un morceau de beurre, passez-la à l'étamine sur les cèpes; cuisez le ragoût encore 10 minutes, saupoudrez-le avec un peu de fenouil vert, haché, dressez-le sur un plat.

1744. — Oronges à la Provençale.

Choisissez les oronges bien fraîches, épluchez-les, supprimez-en les queues, épongez-les bien, en évitant de les laver, si c'est possible; rangez-les sur un gril, l'une à côté de l'autre; faites-les sécher au four ou sur feu très-doux. — Dans l'intervalle, mettez dans une poêle 2 cuillerées d'oignon haché, faites-le revenir avec de l'huile, ajoutez les queues des oronges, hachées ensemble avec du persil et de l'ail, assaisonnez ces fines herbes, cuisez-les quelques minutes seulement; retirez-les. Arrosez le fond d'un plat à gratin avec de bonne huile; sur le fond, rangez les têtes d'oronges par couches, en saupoudrant chaque couche avec une partie des fines herbes et de la mie de pain, arrosez-les aussi avec de l'huile; poussez le plat à four modéré pour finir de cuire les oronges; envoyez-les dans le plat même.

1745. — Morilles à la Poulette.

La quantité de morilles nécessaire est déterminée par leur grosseur. Si les morilles sont grosses, divisez-les en deux parties; si elles sont petites, laissez-les entières. Dans les deux cas, épluchez les queues, lavez-les avec soin à l'eau tiède; égouttez-les, épongez-les sur un linge, placez-les dans une casserole avec du beurre, du jus de citron; assaisonnez-les, posez la casserole sur feu modéré, cuisez les morilles jusqu'à ce que leur cuisson soit à peu près réduite; mouillez-les alors avec quelques cuillerées de velouté, finissez de les cuire doucement; en dernier lieu, liez la sauce avec quelques jaunes d'œuf étendus avec un peu de crème; finissez-les avec une pointe de muscade, persil haché, un morceau de beurre, le jus d'un citron; dressez-les aussitôt sur un plat chaud.

1746. — Topinambours à la crème.

Parez, de forme ronde, 2 douzaines de topinambours, faites-les cuire à l'eau salée, égouttez-les, placez-les dans une casserole avec du beurre pour les faire revenir pendant quelques minutes; assaisonnez-les avec sel et muscade; saupoudrez le fond d'une casserole à légumes avec un peu de parmesan râpé, dressez les topinambours dans le fond par couches, en saupoudrant chaque couche avec du fromage et en les arrosant avec un peu de sauce à la crème beurrée, finie au moment; masquez-les aussi au-dessus avec de la sauce, saupoudrez-les avec du fromage; arrosez-les avec du beurre fondu, pour les faire glacer à la salamandre.

1747. — Topinambours à la Cracovienne.

Parez 2 douzaines de topinambours, faites-les cuire à l'eau salée; égouttez-les, faites-les revenir au beurre, quelques minutes seulement, pour les assaisonner avec sel, poivre et muscade; dressez-les sur un plat, masquez-les avec une sauce à la mie de pain frite au beurre (v. n° 275).

1748. — Petits pois à l'Anglaise.

Les pois qu'on sert en Angleterre sont très-bons, mais d'une espèce différente de ceux qu'on cultive en France : ils sont ordinairement gros et farineux; les Anglais les estiment beaucoup. — Choisissez des pois frais, récemment écossés, plongez-les à l'eau bien salée, en ébullition dans une bassine rouge; ajoutez un bouquet de persil et un oignon vert; aussitôt cuits, égouttez-les, retirez le bouquet, dressez les pois sur un plat ou dans une casserole à légumes avec un morceau de bon beurre dessus; servez également du beurre frais dans une assiette. — En Angleterre, on cuit ordinairement les pois avec un petit bouquet de sariette dans l'eau.

1749. — Petits pois à la Française. (Dessin n° 226.)

Choisissez trois quarts d'un litre de petits pois tendres, mettez-les dans une casserole, maniez-les avec un morceau de beurre, quelques cuillerées d'eau, un peu de sel; ajoutez un bouquet de persil, lié avec un petit oignon nouveau; égouttez l'eau, couvrez la casserole, pour cuire les pois à feu modéré, en les sautant de temps en temps; dès qu'ils sont cuits, ajoutez une pointe de sucre, retirez-en le bouquet, liez-les avec un petit morceau de beurre manié ou bien avec du velouté réduit. Finissez-les alors, hors du feu, avec 200 gram. de bon beurre divisé en petites parties; dressez-les sur un plat, entourez-les avec des croûtons de pain, coupés en triangles, glacés au pinceau, posés debout. — On lie quelquefois les pois, en dernier lieu, avec quelques jaunes d'œuf. — Quand les pois sont de conserve, on les chauffe à l'eau salée, on les égoutte sur un tamis pour les placer dans une casserole, les assaisonner avec sel et une pincée de sucre, les lier avec du velouté, et en dernier lieu, les finir avec un gros morceau de beurre fin.

1750. — Petits pois au lard.

Coupez en dés 4 à 500 gram. de lard de poitrine fumé, mais blanchi; mettez-le dans une casserole, avec du

beurre pour le chauffer; ajoutez trois quarts d'un litre de petits pois tendres, un bouquet de persil, lié avec un oignon nouveau; faites-les partir à feu vif; retirez-les sur feu modéré pour finir de les cuire; liez-les alors avec quelques cuillerées de velouté, assaisonnez-les, dressez-les sur plat, entourez-les avec des fleurons en feuilletage.

1751. — Haricots verts à l'Anglaise.

Choisissez les haricots bien tendres; s'ils sont petits, laissez-les entiers; s'ils sont gros, coupez-les en filets; faites-les cuire à l'eau bouillante et salée, en les tenant bien verts; égouttez-les, dressez-les sur un plat avec un morceau de bon beurre dessus; envoyez séparément une assiette de beurre frais.

1752. — Haricots verts à la Française.

Cuisez les haricots à l'eau salée, dans les conditions prescrites à l'article qui précède, mais en les tenant fermes; faites fondre du beurre dans un sautoir, ajoutez les haricots, sautez-les sur feu vif, afin d'en réduire l'humidité; assaisonnez-les avec sel, poivre, muscade; au dernier moment, finissez-les avec un morceau de beurre à la maître-d'hôtel, un peu de glace, le jus d'un citron.

1753. — Haricots verts à la Lyonnaise.

Cuisez les haricots à l'eau salée, faites-les bien égoutter. Hachez un oignon, faites-le revenir au beurre, dans une poêle ou un sautoir mince, à feu vif; assaisonnez-les; au dernier moment, liez-les avec un peu d'espagnole, finissez-les, hors du feu, avec un morceau de beurre et le jus d'un citron. Dressez-les sur un plat chaud, entourez-les avec des croûtons frits.

1754. — Haricots verts en petits pois.

Épluchez de petits haricots verts et fins, coupez-les transversalement en petites parties d'une égale grosseur, faites-les cuire à l'eau salée; quand ils sont bien égouttés, placez-les dans un sautoir avec du beurre fondu, assaisonnez-les, faites-les sauter pendant quelques minutes; liez-les avec un peu de velouté, ajoutez une pointe de sucre, finissez-les hors du feu avec un morceau de beurre fin; dressez-les sur plat, entourez-les avec des croûtons de pain, frits au beurre, glacés au pinceau.

1755. — Haricots flageolets au velouté.

Les haricots flageolets de Paris sont de qualité supérieure, très-estimés par les amateurs, servis même dans les dîners distingués. — Choisissez les haricots, fins, de couleur *vert-tendre*, mais surtout frais; cuisez-les à l'eau salée avec un morceau de beurre dans le liquide, mais à feu vif, afin qu'ils conservent leur nuance; égouttez-les bien, placez-les dans un sautoir, ajoutez un gros morceau de beurre, sautez-les sur feu pendant quelques minutes; assaisonnez-les, liez-les avec un peu de bon velouté, retirez-les du feu, incorporez encore un morceau de beurre; ajoutez une pincée de persil haché, dressez-les dans un plat chaud.

1756. — Haricots panachés.

Cuisez à l'eau salée trois quarts de litre de bons flageolets, égouttez-les, placez-les dans un sautoir avec du beurre, sautez-les pendant quelques minutes; assaisonnez-les, finissez-les avec un peu de persil haché, un morceau de beurre; dressez-les sur plat; placez sur le centre un bouquet de haricots verts, cuits au moment à l'eau salée, tenus bien verts, égouttés, sautés au beurre.

1757. — Haricots blancs à la Maître-d'Hôtel.

En France, les haricots de Soissons sont les plus estimés, et ils sont en effet les meilleurs. — Lavez les haricots, faites-les dégorger à l'eau tiède pendant quelques heures. Placez-les alors dans une casserole avec de l'eau froide, cuisez-les tout doucement; salez-les, un quart d'heure seulement avant de les retirer; égouttez-les, placez-les dans un sautoir avec un morceau de beurre, chauffez-les en les sautant; assaisonnez-les, retirez-les pour incorporer un morceau de bon beurre, divisé en petites parties; finissez-les avec persil et jus de citron.

1758. — Haricots blancs à la Bretonne.

Cuisez les haricots à l'eau salée; égouttez-les, placez-les dans un sautoir, mouillez-les juste à couvert avec de l'espagnole peu liée; faites-les mijoter pendant 20 minutes; au moment de les servir, mêlez-les avec quelques cuillerées à bouche de soubise ou simplement un émincé d'oignons bien cuits, tombés à glace avec un peu de jus, ajoutez une pincée de poivre.

1759. — Haricots blancs à la Robert.

Cuisez les haricots selon la méthode prescrite au nº 1756. Coupez 2 ou 3 oignons en gros dés, mettez-les dans une casserole avec du beurre; faites-les revenir à feu doux, jusqu'à ce qu'ils soient de belle couleur, égouttez-en alors le beurre, mouillez-les avec quelques cuillerées d'espagnole, faites bouillir la sauce; 10 minutes après, mêlez-la avec les haricots; assaisonnez ceux-ci, retirez la casserole sur feu modéré. Au bout d'un quart d'heure, retirez le ragoût du feu, finissez-le, en incorporant un morceau de beurre, une cuillerée de bonne moutarde délayée.

1760. — Haricots rouges à la Bourguignonne.

Déposez les haricots dans une casserole, ajoutez un oignon, une carotte, un bouquet garni, un morceau de petit salé cru, mais blanchi; couvrez-les largement avec de l'eau froide; posez la casserole sur feu; au premier bouillon, retirez-la sur l'angle du fourneau. Quand les haricots sont au trois quarts cuits, retirez une partie de la cuisson, remplacez-la par du vin rouge; continuez l'ébullition jusqu'à ce qu'ils soient cuits; égouttez-les alors, placez-les dans un sautoir avec un morceau de beurre, arrosez-les avec un peu de bonne sauce ou de la glace. Quelques minutes après, retirez-les du feu, finissez-les en incorporant un morceau de bon beurre.

1761. — Haricots noirs au beurre.

Cette espèce est commune dans le midi de la France. — Lavez les haricots à l'eau tiède, plongez-les également à l'eau tiède, faites-les cuire à feu doux, mais en ne les salant que peu avant qu'ils soient cuits, égouttez-les sur un tamis. Faites fondre du beurre dans un sautoir, ajoutez les haricots, sautez-les pendant quelques minutes, assaisonnez-les, dressez-les sur plat.

1762. — Pois chiches. (Garbanços.)

Le midi de la France et surtout l'Espagne en fournissent d'excellente qualité. — Plongez les pois dans une casserole d'eau de rivière, tiède; ajoutez une poignée de sel, une pincée de potasse, ou gros comme une lentille d'ammoniaque; tenez la casserole assez éloignée du feu pour que l'eau reste toujours au même degré, jusqu'à ce que les pois soient gonflés et sensiblement ramollis. Égouttez-les alors, plongez-les de nouveau à l'eau tiède, posez le vase sur feu, pour cuire les pois, comme les haricots blancs, à feu doux. — Quand les pois sont difficiles à cuire, on peut, sans inconvénient, mêler à la cuisson, gros comme une lentille d'ammoniaque; ce sel, inoffensif pour la santé, ne communique aux pois aucune mauvaise odeur; les Anglais l'appliquent généralement à la cuisson de tous les légumes, même des frais. L'ammoniaque conserve, augmente la nuance des légumes verts et attendrit les secs. — On sert ces pois, sautés au beurre, assaisonnés, finis avec un peu de persil haché.

1763. — Fèves de marais à la Béchamel.

Choisissez les fèves tendres; si elles sont grosses, retirez-en la peau superficielle, cuisez-les à l'eau salée comme les petits pois, avec un petit bouquet de sariette dans l'eau; égouttez-les aussitôt cuites, sautez-les vivement pendant quelques minutes avec du beurre fondu; assaisonnez-les avec sel, poivre, muscade, une pointe de sucre; liez-les avec quelques cuillerées à bouche de bonne béchamel réduite; retirez la casserole du feu, finissez les fèves avec un morceau de beurre.

1764. — Asperges violettes bouillies, sauce hollandaise. (Dessin nº 222.)

Effeuillez la tête des asperges, ratissez les tiges, coupez celles-ci d'une égale longueur, rafraîchissez-les, formez-les en bottes, en liant les plus grosses ensemble; plongez-les à l'eau bouillante et salée, cuisez-les à casserole couverte, en ayant soin de plonger d'abord les plus épaisses; aussitôt que les parties tendres des tiges sont assez atteintes pour fléchir sous la pression des doigts, égouttez-les, rangez-les bien régulièrement sur une serviette pliée; servez-les en même temps qu'une sauce hollandaise.

1765. — Asperges blanches à l'Allemande.

Effeuillez les têtes des asperges, supprimez l'épiderme des tiges, en les enlevant par bandes fines, à l'aide d'un petit couteau. Coupez-les d'une égale longueur, choisissez les plus grosses pour les lier ensemble; plongez-les à l'eau bouillante et salée; quelques minutes après, plongez les autres; avec ces précautions, les asperges se trouvent cuites en même temps. Au moment de servir, égouttez-les, dressez-les symétriquement sur une serviette pliée. Couvrez-les avec un linge humide. Envoyez en même temps une saucière de sauce à la mie de pain (v. nº 275).

1766. — Asperges à la Piémontaise.

Effeuillez les asperges, ratissez-les, cuisez-les à l'eau salée; quand elles sont à point, égouttez-les sur un linge pour en éponger l'humidité. Dressez-les alors sur un plat, en les rangeant par couches; saupoudrez celles-ci avec du parmesan, arrosez-les avec du beurre à la noisette.

1767. — Pointes d'asperges blanches au velouté. (Dessin n° 229.)

Choisissez de moyennes asperges blanches, effeuillez-en les têtes, coupez celles-ci de la longueur de 3 à 4 centim.; cuisez-les à l'eau bouillante et salée; égouttez-les sur un linge pour les faire sauter au beurre quelques minutes seulement; assaisonnez-les avec sel, muscade et une pincée de sucre; liez-les avec un peu de bon velouté réduit, donnez un seul bouillon; liez la sauce avec quelques jaunes d'œuf; retirez-les du feu pour incorporer un morceau de beurre fin, dressez-les sur plat, entourez-les avec de petits ramequins saupoudrés de parmesan râpé.

1768. — Asperges vertes à la Colbert.

Choisissez de belles asperges vertes, bien fraîches, d'une égale épaisseur; cassez les tiges, en les ployant, afin de n'employer que les parties tendres, coupez d'abord les têtes, tenez-les de côté; divisez transversalement les tiges tendres en parties de 1 centim. de long; cuisez les têtes et les tiges séparément à feu vif, à l'eau bouillante et salée, dans un poêlon, en les tenant aussi vertes que possible; égouttez-les pour les sauter légèrement au beurre, les assaisonner, les lier avec un peu de velouté, les dresser sur plat; les tiges au fond, les têtes en dessus; entourez-les avec une couronne d'œufs pochés; masquez légèrement ceux-ci avec un peu de velouté; rangez entre chacun d'eux un petit croûton de pain, taillé en crête, frit, glacé au pinceau.

1769. — Asperges vertes à l'Impériale.

Cuisez des asperges vertes, à l'eau salée, en procédant comme il est dit dans l'article qui précède; égouttez-les, sautez-les vivement au beurre, assaisonnez-les avec sel et poivre; liez-les légèrement avec un peu de velouté; dressez-les sur plat; écartez-les pour faire un vide au milieu, emplissez celui-ci avec un bouquet de truffes noires, coupées à cru, en grosse julienne, sautées au moment avec du beurre, assaisonnées, finies avec un peu de glace, beurre fin, persil haché.

1770. — Pointes de houblon au velouté.

Choisissez les pointes bien fraîches, épluchez-les, coupez-les d'une égale longueur, plongez-les à mesure dans de l'eau froide, acidulée; cuisez-les à l'eau bouillante, légèrement acidulée; quand elles sont cuites, égouttez-les, épongez-les bien, placez-les dans un sautoir avec du beurre fondu, assaisonnez-les avec sel, muscade, une pointe de sucre, faites-les sauter pendant quelques secondes pour les lier avec du velouté réduit; finissez-les, en incorporant un morceau de beurre fin, divisé en petites parties, un peu de persil haché, le jus d'un citron; entourez-les avec des croûtons frits au beurre.

1771. — Pointes de houblon frites.

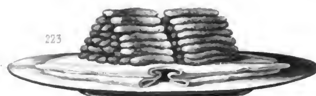
Quand les pointes de houblon sont épluchées, faites-les blanchir légèrement, égouttez-les, déposez-les dans un plat, assaisonnez-les avec sel, jus de citron; au moment de les cuire, égouttez-les sur un linge, farinez-les en petite quantité à la fois, mettez-les dans une petite terrine; arrosez-les avec un peu de pâte à frire, plongez-les dans la friture, en les prenant une à une; il faut les cuire en 2 poêles; quand elles sont sèches, égouttez-les, salez-les, dressez-les en buisson sur serviette pliée. — Au lieu de les tremper dans la pâte à frire, on peut simplement les fariner, les rouler dans des œufs battus, les égoutter et les plonger dans la friture.

1772. — Cardons à la moelle. (Dessin n° 231.)

Choisissez 2 ou 3 pieds de cardons, suivant leur grosseur, supprimez les tiges les plus dures, détachez les plus blanches du trognon pour les diviser en tronçons de 10 à 12 centim. de long, en ayant soin d'écarter celles qui sont creuses ou dures, jetez-les à mesure dans de l'eau froide acidulée; quand elles sont lavées, égouttez-les pour les plonger dans une casserole d'eau en ébullition; ajoutez un morceau de croûte de pain, un filet de vinaigre, verjus

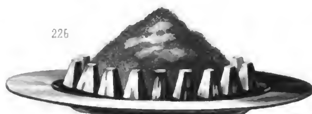
---



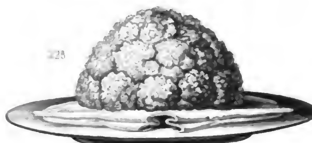




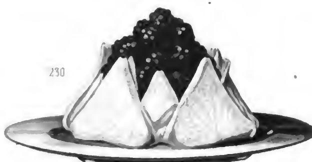














222 Asperges bouillies, sauce hollandaise — 223 Salsifis frits — 224 Artichauts bouillis sauce hollandaise
225 Champignons farcis à la provençale. — 226 Petits pois à la française — 227 Oeufs pochés aux épinards
228 Choux fleurs sauce au beurre — 229 Pointes d'asperges au velouté — 230 Truffes à la mirepoix
231 Cardons à la moelle

ou acide citrique; couvrez la casserole, cuisez les cardons pendant un quart d'heure, c'est-à-dire jusqu'à ce que la peau cotonneuse se détache facilement des tiges sous la pression d'un linge; égouttez-les alors pour les plonger à l'eau froide, les parer des filaments superficiels, sans cependant détériorer les petites côtes, mais en les jetant à mesure dans un autre vase d'eau acidulée; faites-les dégorger 2 heures; égouttez-les, rangez-les dans une casserole foncée avec du lard mince; mouillez-les avec de bon bouillon blanc non dégraissé; ajoutez le jus de 2 citrons, quelques grosses épices; couvrez-les avec des bardes de lard ou avec un papier beurré, faites partir le liquide en ébullition; retirez aussitôt la casserole sur feu modéré pour finir de les cuire; quand ils sont à point, égouttez-les à l'écumoire sur un linge; parez-les, coupez-les d'égale longueur, dressez-les en pyramide dans une casserole à légumes; masquez-les largement avec une sauce espagnole, réduite, posez la casserole sur un plat, entourez-la, à sa base, avec de petites bouchées, garnies avec de la moelle cuite, coupée, roulée dans de la glace fondue.

1773. — Cardons au Parmesan.

Cuisez des cardons, en procédant comme il est dit dans l'article qui précède; égouttez-les, déposez-les dans un sautoir, arrosez-les avec un peu de glace, roulez-les dans celle-ci; dressez-les par couches dans un plat ou casserole à légumes, en les saupoudrant à mesure avec du parmesan râpé, et en les arrosant avec un peu de bonne sauce à la crème, beurrée, finie au moment; saupoudrez-les également en dessus avec du parmesan, glacez-les à la salamandre ou au four.

1774. — Cardons poirés au gratin.

Choisissez de belles côtes de poirés épaisses, blanches; coupez-les de 15 centim. de long; supprimez les filaments des côtes, faites-les blanchir pendant un quart d'heure dans de l'eau salée; égouttez-les pour les ranger dans une casserole; couvrez-les avec du lard mince, mouillez-les avec du bouillon; faites partir le liquide en ébullition, finissez de les cuire tout doucement; égouttez-les sur un tamis pour les couper en gros losanges; faites-les revenir au beurre; quand leur humidité est réduite, retirez-les du feu, saupoudrez-les avec du parmesan râpé, liez-les avec un peu d'espagnole réduite; versez-les alors dans une casserole à légumes, saupoudrez-les encore avec du parmesan; arrosez-les avec du beurre; faites-les gratiner au four pour les servir.

1775. — Suprême de cardons.

Cuisez des cardons comme il vient d'être dit, faites dégorger 2 ou 3 épais morceaux entiers de moelle de bœuf; cuisez-les dans du bouillon. Au moment de servir, égouttez les cardons, dressez-les en pyramide sur un couvercle de casserole; coupez-les d'une égale longueur, glissez-les sur un plat, masquez-les avec un bon velouté. Coupez la moelle en tranches, glacez-les au pinceau, dressez-les en couronne autour des cardons, en les alternant avec des ronds de langue écarlate.

1776. — Artichauts bouillis, sauce hollandaise. (Dessin n° 224.)

Choisissez les artichauts bien frais, cassez les tiges, supprimez les feuilles les plus dures du tour, égalisez celles du haut, en les coupant droites; arrondissez les fonds, citronnez-les, jetez-les à mesure dans un vase d'eau froide, acidulée; égouttez-les pour les plonger à l'eau bouillante, salée, également acidulée; couvrez la casserole, finissez de les cuire à feu vif. La durée de leur cuisson varie selon leur grosseur, sondez-les de temps en temps. Aussitôt cuits, égouttez-les pour les plonger à l'eau froide, en supprimer le foin; remettez-les dans l'eau de leur cuisson pour bien les chauffer, égouttez-les de nouveau pour les dresser sur une serviette pliée; s'ils étaient trop gros, divisez-les en deux parties, sans séparer celles-ci. Envoyez à part une sauce hollandaise.

1777. — Artichauts à la Barigoule.

Choisissez les artichauts de moyenne grosseur; parez les fonds en les citronnant à mesure; supprimez les feuilles les plus dures et le foin, écourtez celles du haut, desserrez-les légèrement; glissez entre elles un appareil préparé avec de la mie de pain, des champignons, du persil haché, sel, poivre et épices mêlés. — Foncez une casserole plus large que haute avec légumes émincés, lard, jambon, un bouquet d'aromates garni d'une gousse d'ail; rangez les artichauts sur le fond, les uns à côté des autres, avec le fond en bas; arrosez-les avec de l'huile, mouillez-les avec un grand verre de vin blanc; couvrez-les avec un rond de papier, fermez hermétiquement la casserole; faites partir le liquide en ébullition, poussez la casserole à la bouche du four. Au moment de servir, égouttez les artichauts avec précaution, dressez-les en buisson sur un plat, sans les parer; dégraissez le fonds de cuisson, liez-le avec un peu d'espagnole, versez-le sur les artichauts, en le passant.

1778. — Artichauts farcis à la Bordelaise.

Parez légèrement quelques artichauts, écourtez-en les feuilles, supprimez le cœur et une partie des feuilles tendres de l'intérieur, assaisonnez-les avec sel et épices. — Faites revenir à l'huile 4 cuillerées à bouche d'oignon et échalote hachés, additionnez quelques champignons, ainsi que les feuilles tendres des artichauts également hachées; quelques minutes après, égouttez l'huile; mêlez aux fines herbes assez de mie de pain râpée pour obtenir un appareil consistant, mêlez-le avec quelques cuillerées de jambon et persil hachés; liez-le légèrement avec un peu d'espagnole réduite. Avec cet appareil, emplissez le vide des artichauts; couvrez-les en dessus avec un morceau de lard mince, rangez-les, les uns à côté des autres (avec le fond en bas) dans une casserole plus large que haute, foncée avec lard et légumes émincés; mouillez-les au quart de hauteur avec moitié vin blanc, moitié bon fonds; faites partir le liquide en ébullition, couvrez la casserole, poussez-la à la bouche du four. Quand les artichauts sont cuits, dressez-les en buisson sur un plat, passez le fonds de cuisson, dégraissez-le, faites-le réduire en demi-glace, mêlez-le avec le jus d'un citron et persil haché, versez-le sur les artichauts.

1779. — Artichauts à la Lyonnaise.

Coupez 6 gros artichauts, chacun en quatre parties, parez-en les fonds avec soin, supprimez les feuilles dures, écourtez celles du haut; arrondissez les angles, citronnez-les à mesure; jetez-les dans un vase d'eau froide acidulée, pour les empêcher de noircir; égouttez-les, épongez-les sur un linge, rangez-les à plat dans un sautoir avec du beurre fondu; salez-les, faites-les partir vivement; retournez-les de temps en temps, finissez de les cuire à feu modéré; dressez-les en couronne sur un plat, dégraissez le fonds de cuisson, mêlez-le avec un peu de glace fondue, faites-le bouillir; finissez-le avec le jus de 2 citrons, passez-le au tamis sur les artichauts; entourez ceux-ci avec des croûtons de pain, frits et glacés. — Si les artichauts ne sont pas tendres, il faut les blanchir.

1780. — Artichauts frits à l'Italienne.

Choisissez les artichauts très-tendres, parez-les, en laissant les feuilles blanches du cœur; émincez-les, déposez-les dans une terrine; assaisonnez-les avec sel et poivre pour les faire mariner pendant trois quarts d'heure; égouttez-les alors, farinez-les, trempez-les dans des œufs battus, plongez-les à grande friture chaude pour les faire frire de belle couleur; dressez-les sur une serviette pliée.

1781. — Fonds d'artichauts à l'Espagnole.

Choisissez une quinzaine de moyens artichauts, supprimez-en d'abord les feuilles dures qui entourent la base, puis citronnez-les; jetez-les à mesure dans un vase d'eau froide acidulée; égouttez-les pour les plonger dans une casserole d'eau, également acidulée et en ébullition; couvrez la casserole, cuisez les artichauts jusqu'à ce que le foin se détache des fonds; égouttez-les alors à l'écumoire pour les faire refroidir dans un vase d'eau froide, en retirer le foin; parez les contours, marquez-les ensuite dans une casserole foncée avec du lard; mouillez-les à couvert avec du bouillon blanc non dégraissé, un verre de vin blanc; ajoutez les chairs épépinées d'un citron, couvrez-les avec du papier beurré, faites-les partir, cuisez-les tout doucement. Au moment de servir, égouttez les fonds d'artichauts sur un linge, dressez-les en couronne sur un plat, masquez-les avec une espagnole réduite, finie avec un morceau de beurre, persil haché, jus de citron.

1782. — Fonds d'artichauts farcis.

Cuisez les fonds d'artichauts comme il est dit dans l'article qui précède; égouttez-les, laissez-les refroidir, emplissez les cavités avec un appareil aux fines herbes, cuites, liées avec un tiers de leur volume de farce crue; saupoudrez-les avec de la mie de pain, arrosez-les avec du beurre fondu ou de l'huile, rangez-les dans un sautoir beurré pour les chauffer à four modéré, en les arrosant souvent; au moment de servir, dressez-les sur un plat, arrosez-les avec une bonne demi-glace, beurrée au moment, finie avec beurre, persil haché, le jus d'un citron.

1783. — Fonds d'artichauts à la Macédoine.

Cuisez une douzaine de fonds d'artichauts en procédant comme il est dit au nº 1781. Égouttez-les pour les emplir avec une macédoine de petits légumes printaniers, cuits, sautés au beurre, liés avec un peu de velouté réduit; glacez les fonds, dressez-les sur un plat.

1784. — Fonds d'artichauts à la Villeroi.

Cuisez de petits fonds d'artichauts, en procédant comme il est dit au nº 1781; quand ils sont froids, parez-les, masquez-les avec une sauce Villeroi; rangez-les à mesure sur plaque pour faire refroidir la sauce; roulez-les alors dans de la mie de pain blanche, trempez-les dans des œufs battus pour les paner encore une fois, les faire frire de belle couleur, les égoutter, les dresser en buisson sur une serviette pliée.

1785. — Croquettes d'artichauts.

Coupez en petits dés quelques fonds d'artichauts cuits, refroidis; faites réduire quelques cuillerées de béchamel, en incorporant, peu à peu, de la glace fondue; quand elle est bien serrée, succulente, liez-la avec quelques jaunes d'œuf; additionnez alors le salpicon d'artichaut; retirez la casserole du feu, incorporez bien l'appareil, versez-le dans une terrine ou sur un plat pour le faire refroidir sur glace; quand il est bien raffermi, divisez-le en petites parties, rangez-les sur la table, saupoudrée avec de la mie de pain, moulez les croquettes en forme de bouchon; trempez-les dans des œufs battus, panez-les encore une fois; égalisez-les, rangez-les sur des feuilles de papier saupoudrées de mie de pain. Au moment de servir, plongez les croquettes à friture chaude, égouttez-les, dressez-les en buisson sur une serviette pliée.

1786. — Tomates farcies à la Provençale.

Choisissez les tomates d'une égale grosseur, cernez-les en dessus, en les ouvrant; exprimez-en l'eau et les semences en même temps; salez-les, laissez-les égoutter sur un tamis. Faites revenir à l'huile, quelques cuillerées d'oignon haché, mêlez à cet oignon trois fois son volume de champignons hachés; quand ils ont réduit leur humidité, retirez-les du feu, ajoutez de la mie de pain râpée, persil haché avec une pointe d'ail, quelques anchois également hachés, de façon à obtenir un appareil consistant; assaisonnez-le de bon goût, liez-le avec quelques jaunes d'œuf crus; avec cet appareil, emplissez le vide des tomates; saupoudrez celles-ci avec de la mie de pain, rangez-les sur un plafond creux pour les arroser largement avec de l'huile et les cuire à four modéré, en les arrosant; dressez-les ensuite sur plat, arrosez-les avec leur fonds de cuisson. — On peut farcir les tomates avec des fines herbes cuites, liées avec un égal volume de farce crue; on peut toujours supprimer l'ail et remplacer l'huile par du beurre.

1787. — Tomates au gratin.

Coupez en travers une douzaine de tomates, exprimez-les pour en retirer l'eau et les semences; salez-les, laissez-les égoutter pendant quelques minutes sur un tamis; rangez-les dans une poêle avec du beurre ou de l'huile, pour les faire revenir vivement des deux côtés; saupoudrez-les avec une poignée de mie de pain, mêlée avec un peu de persil haché, ensemble avec une pointe d'ail; dressez-les par couches, sur un plat à gratin, saupoudrez-les encore avec le même appareil, arrosez-les avec du beurre fondu ou de l'huile, faites-les gratiner au four pendant 10 à 12 minutes.

1788. — Oignons farcis.

Choisissez des oignons blancs et doux, d'une égale grosseur, épluchez-les, faites-les blanchir pendant quelques minutes; rafraîchissez-les pour les égoutter, les vider en partie des chairs intérieures et emplir le vide avec une farce à quenelle aux fines herbes; lissez les surfaces, rangez les oignons dans un sautoir beurré, les uns à côté des autres, mouillez-les aux trois quarts de hauteur avec du bouillon; faites partir le liquide en ébullition, couvrez-les avec du papier beurré, cuisez-les à four modéré; quand le fonds de cuisson est réduit, les oignons doivent se trouver cuits; dressez-les alors sur un plat, allongez le fonds avec un peu d'espagnole; dégraissez-le, passez-le, versez-le sur les oignons.

1789. — Pieds de céleri à l'Espagnole.

Épluchez 12 pieds de céleri, en ne laissant que les tiges tendres; arrondissez la racine; coupez les tiges d'une égale longueur (10 à 12 centim.); jetez-les à mesure dans un grand vase d'eau froide pour les laver avec le plus grand soin; plongez-les ensuite à l'eau bouillante et salée, faites-les blanchir pendant 12 à 15 minutes; égouttez-les, pour les plonger à l'eau froide. Égouttez-les enfin, pour les ficeler de deux en deux; les marquer dans une casserole foncée avec du lard; mouillez-les à hauteur avec du bouillon non dégraissé, ajoutez une pointe de sucre, quelques clous de girofle; couvrez-les avec du lard mince, faites partir le liquide en ébullition, retirez aussitôt la casserole sur feu modéré, pour finir de cuire les céleris; égouttez-les sur un linge, parez-les, l'un après l'autre, coupez-les d'une égale longueur, dressez-les sur plat pour les masquer avec une espagnole succulente, mais peu liée.

1790. — Pieds de céleri à la Villeroi.

Cuisez une douzaine de petits pieds de céleri, en procédant d'après la méthode prescrite dans l'article qui précède; laissez-les refroidir pour les couper en deux sur leur longueur; trempez-les dans une sauce Villeroi; rangez-les à mesure sur une plaque pour faire refroidir la sauce; roulez-les alors dans de la panure blanche, trempez-les dans des œufs battus, panez-les pour les faire frire de belle couleur; égouttez-les, dressez-les en buisson sur une serviette pliée.

1791. — Racines de céleri à la purée.

Épluchez 7 à 8 racines de céleri-rave, divisez-les en quartiers, arrondissez les angles, supprimez les parties dures; blanchissez-les pendant 10 minutes à l'eau bouillante, égouttez-les aussitôt; marquez-les dans une casserole foncée de lard, mouillez-les à couvert avec du bouillon non dégraissé; couvrez-les également avec du lard, faites-les cuire ainsi. Quand les racines sont à point, passez-en la moitié au tamis pour en faire une purée; laissez refroidir les autres parties pour les masquer avec une sauce Villeroi, les paner selon la règle, les faire frire de belle couleur; égouttez-les, dressez-les en couronne sur un plat, garnissez le puits de la couronne avec la purée, finie avec un peu de glace, une pointe de sucre, un morceau de beurre.

1792. — Pieds de fenouil au velouté.

Parez quelques pieds de fenouil, en supprimant les feuilles dures, coupez-en le bout, lavez-les avec soin, faites-les blanchir, cuisez-les comme les céleris; égouttez-les, épongez-les sur un linge, pour les parer de nouveau et les égaliser, dressez-les sur un plat, masquez-les avec un velouté réduit. — On peut aussi les saucer à l'espagnole ou à la crème.

1793. — Concombres farcis, glacés.

Choisissez les concombres tendres, supprimez-en la peau et les bouts, coupez-les tranversalement en tranches de 3 à 4 centim. d'épaisseur, faites-les blanchir, videz-les, d'un côté seulement, avec une cuiller à légumes; emplissez le vide avec de la farce cuite, aux fines herbes, montez-la un peu en dôme, lissez-la. Marquez alors les concombres dans un sautoir, foncé avec lard et jambon; mouillez-les aux trois quarts de hauteur avec un peu de bon fonds; faites partir le liquide en ébullition, cuisez-les tout doucement; égouttez-les pour les dresser sur un plat, les masquer avec une demi-espagnole succulente.

1794. — Concombres à l'Espagnole.

Parez les concombres, coupez-les transversalement en tronçons de 6 centim. de long, faites-les blanchir à l'eau salée, 7 à 8 minutes seulement. Égouttez-les, rafraîchissez-les, videz-les des parties molles de l'intérieur, à l'aide d'un tube à colonne; emplissez le vide avec une farce à quenelle aux fines herbes; rangez-les dans un sautoir foncé avec du lard, salez-les, mouillez-les à moitié de hauteur avec de bon bouillon, couvrez-les avec du lard; faites réduire le liquide d'un tiers, finissez de les cuire à feu modéré, en les arrosant. Égouttez-les, coupez-les droit sur les bouts, dressez-les en buisson dans un plat, masquez-les avec une bonne espagnole réduite, mais peu liée.

1795. — Concombres à la Duchesse.

Farcissez quelques concombres en tronçons, d'après le procédé décrit à l'article 1793; parez-les en tranches transversales, dressez ces tranches en buisson sur le fond d'un plat, en saupoudrant chaque couche avec du parmesan râpé; masquez-les avec un bon velouté, réduit; servez-les aussitôt.

1796. — Dolmas à la Turque.

Hachez 500 gram. de viande de mouton crue, maigre, bien énervée, ensemble avec un quart de son volume de graisse de rognon de bœuf épluchée, ainsi qu'un quart de mie de pain trempée dans du bouillon, bien exprimée; assaisonnez ce hachis avec sel et épices, mêlez-le avec quelques poignées de riz cru, mais bien trié et lavé. — Blanchissez à l'eau bouillante (2 minutes seulement), une trentaine de feuilles de vigne fraîches, rafraîchissez-les, égouttez-les sur un linge, divisez chaque feuille en deux; dans chaque moitié, enveloppez une petite partie du hachis de la grosseur et de la forme d'une noisette. Rangez à mesure les dolmas dans un sautoir beurré, en les serrant les uns à côté des autres; mouillez-les à trois quarts de hauteur avec de bon bouillon; faites partir celui-ci en ébullition, retirez-les sur feu modéré pour les cuire pendant 30 à 35 minutes; quand ils sont cuits, le fonds doit être à peu près réduit; dressez alors les dolmas en buisson sur un plat; déglacez le fond du sautoir avec un peu de

bouillon, faites réduire le liquide, finissez-le avec le jus de 2 citrons, passez-le au tamis sur les dolmas. — On peut conserver les feuilles de vigne dans de l'eau salée, afin de pouvoir servir des dolmas en hiver.

1797. — Carottes à la Maître-d'Hôtel.

Choisissez de petites carottes nouvelles, d'une égale grosseur; tournez-les, faites-les blanchir à l'eau salée; égouttez-les, déposez-les dans un sautoir, arrosez-les avec quelques cuillerées de consommé; ajoutez un morceau de beurre, un peu de sel, une pointe de sucre; posez le sautoir sur feu, faites réduire le mouillement à glace; retirez alors les carottes du feu pour les lier avec un peu de velouté; leur incorporer, peu à peu, un morceau de beurre à la maître-d'hôtel; dressez-les ensuite sur un plat.

1798. — Salsifis au velouté.

Choisissez les salsifis tendres, ratissez-les pour en supprimer la peau noire, jetez-les à mesure dans un grand vase d'eau froide acidulée; égouttez-les ensuite pour les couper transversalement en tiges d'une égale longueur, ficelez-les par petites quantités, placez-les dans une casserole; mouillez-les à couvert avec un fonds blanc (v. n° 221), mêlé avec le jus de 2 citrons; couvrez-les avec du papier beurré, faites partir le liquide en ébullition, pour cuire les salsifis à feu modéré; égouttez-les, dressez-les en pyramide sur un plat pour les masquer avec un peu de bon velouté réduit, succulent, fini avec le jus d'un citron, un morceau de beurre fin.

1799. — Salsifis frits. (Dessin n° 223.)

Cuisez les salsifis dans un fonds blanc, comme il est dit dans l'article qui précède; quand ils sont froids, coupez-les d'une égale longueur (6 à 7 cent.); marinez-les dans un plat avec sel, poivre, jus de citron; une heure après, égouttez-les, trempez-les, un à un, dans une pâte à frire; plongez-les dans la friture chaude; quand la pâte est sèche, de belle couleur, égouttez-les, salez-les, dressez-les en 2 pyramides sur une serviette pliée.

1800. — Navets glacés à la Chartres.

L'espèce des navets est très-variée; on choisit les meilleurs : s'ils sont gros, on les divise pour les parer; s'ils sont petits, on les laisse entiers. — Tournez les navets de forme ronde, faites-les blanchir, égouttez-les, épongez-les sur un linge, faites-les colorer avec du beurre à feu vif dans une poêle; enlevez-les alors avec une écumoire, rangez-les dans une casserole, assaisonnez-les avec sel, poivre, une pincée de sucre; mouillez-les avec un peu de bon fonds, faites-les cuire, en faisant tomber le mouillement à glace; quand ils sont bien glacés, dressez-les dans une casserole à légumes ou dans un plat, masquez-les avec un peu d'espagnole légère.

1801. — Laitues braisées.

Supprimez les feuilles vertes d'une vingtaine de laitues, lavez-les à plusieurs eaux, plongez-les à l'eau bouillante et salée pour les cuire pendant 3 à 4 minutes; égouttez-les avec l'écumoire, rafraîchissez-les, exprimez-en bien toute l'eau; rangez-les dans un sautoir foncé avec lard et jambon, en les serrant les unes contre les autres; salez-les, additionnez un petit oignon piqué de 2 clous de girofle, mouillez-les avec un fonds blanc et gras, couvrez-les avec du lard mince et du papier beurré, faites partir vivement le liquide en ébullition; finissez de cuire les laitues à feu modéré. Vingt minutes avant de servir, égouttez-les, épongez-en bien la graisse, en les étalant sur un linge, ployez-les sur le bout, rangez-les dans un sautoir, arrosez-les avec un peu de glace, poussez-les à la bouche du four pour les faire mijoter pendant quelques minutes; dressez-les alors en couronne, sur un plat; masquez-les avec une espagnole réduite ou de bon velouté.

1802. — Laitues farcies.

Cuisez les laitues, en procédant comme il est dit dans l'article qui précède; quand elles sont bien égouttées, coupez-les sur le milieu, sans diviser les parties; étalez-les sur un linge, posez sur le centre des laitues une petite partie de farce à quenelle crue; recouvrez cette farce, en rapprochant les parties coupées; pliez le bout des laitues, rangez-les à mesure dans un sautoir; arrosez-les avec un peu de demi-glace, couvrez-les avec un rond de papier beurré, tenez-les à la bouche du four modéré pendant 12 à 15 minutes; en dernier lieu, glacez-les, dressez-les sur plat, masquez-les avec une demi-espagnole, succulente, peu liée.

1803. — Aubergines farcies.

Fendez 7 à 8 aubergines par le milieu, videz-les de leurs chairs, à l'aide d'une cuiller à légumes, en laissant à la peau une épaisseur de 5 à 6 millim.; salez-les à l'intérieur, renversez-les sur un tamis pour les faire égoutter. Vingt

minutes après, épongez les aubergines avec un linge, faites-les revenir quelques minutes dans une poêle avec du beurre ou de l'huile, en les plaçant sur la partie coupée. Faites revenir, au beurre ou à l'huile, 2 oignons hachés. Hachez les chairs des aubergines, exprimez-en bien l'humidité, mêlez-les avec les oignons, ainsi que quelques champignons hachés, pour les faire revenir ensemble; quand l'appareil est à sec, mouillez-le avec quelques cuillerées de demi-glace, faites réduire celle-ci; retirez l'appareil du feu, mêlez-le avec quelques poignées de mie de pain, des câpres hachées avec quelques filets d'anchois, puis du persil haché; assaisonnez-le, liez-le avec quelques jaunes d'œuf; emplissez les aubergines, saupoudrez l'appareil, en dessus, avec de la mie de pain; rangez-les dans un plafond ou sautoir beurré, arrosez aussi les aubergines avec du beurre fondu, faites-les cuire tout doucement à four modéré, en les arrosant souvent; dressez-les en couronne sur plat, arrosez-les avec leur fonds. — On peut lier l'appareil avec quelques parties de farce crue. Les aubergines sont excellentes préparées avec de bonne huile.

1804. — Aubergines frites.

Épluchez quelques aubergines fraîches; divisez-les, sur leur longueur, chacune en 2 parties, coupez-les en tranches; salez-les pour les faire macérer pendant quelques minutes dans le sel; égouttez-les, épongez-les bien, farinez-les en petite quantité à la fois, trempez-les dans des œufs battus; égouttez-les aussitôt pour les plonger à grande friture; enlevez-les aussitôt qu'elles sont sèches, de belle couleur; salez-les, dressez-les en buisson sur une serviette pliée.

1805. — Coucoucelles sautées à la Napolitaine.

Coupez les deux bouts de quelques petites coucoucelles (courgerons ronds) de la forme d'une grosse reine-Claude; plongez-les à l'eau salée pour les cuire aux trois quarts; égouttez-les, placez-les dans un sautoir avec du beurre, faites-les revenir à feu vif pendant quelques minutes; assaisonnez-les, finissez-les avec un peu de persil haché, le jus d'un citron.

1806. — Chicorée à la crème.

Choisissez quelques têtes de chicorée tendres, supprimez-en les feuilles vertes, lavez-les, coupez-les, faites-les blanchir à l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient cuites; égouttez cette chicorée, rafraîchissez-la, exprimez-en toute l'eau pour la hacher, la passer au tamis. Faites fondre du beurre dans une casserole, ajoutez la chicorée, pour la faire revenir à feu vif, en la tournant, afin d'en réduire l'humidité; assaisonnez-la alors, mouillez-la avec à peu près une égale quantité de béchamel; réduisez l'appareil à la cuiller; quand il est lié à point, arrosez-le avec un peu de glace, finissez-le avec 150 gram. de bon beurre, divisé en petites parties. Dressez la chicorée sur plat; entourez-la avec des croûtons de pain frits au beurre, glacés au pinceau.

1807. — Chicorée au jus.

Faites blanchir la chicorée, hachez-la grossièrement, placez-la dans une casserole beurrée, mouillez-la avec un peu de bon jus, cuisez-la tout doucement pendant 20 minutes. En dernier lieu, faites tomber le mouillement à glace; assaisonnez-la, additionnez quelques cuillerées de glace, réduisez-la pendant quelques instants, en la travaillant à la cuiller; quand elle est à point, retirez-la du feu pour incorporer un morceau de bon beurre, la dresser sur plat, l'arroser avec de bon jus réduit. — On peut garnir cette chicorée avec des œufs mollets.

1808. — Épinards au jus.

Choisissez des épinards tendres, triez-les avec soin, lavez-les à plusieurs eaux, cuisez-les vivement à l'eau bouillante et salée dans une bassine; quelques minutes après, égouttez-les, rafraîchissez-les, exprimez-en toute l'eau pour les hacher. Faites fondre un morceau de beurre dans une casserole; quand il est cuit à la noisette, ajoutez les épinards, assaisonnez-les, desséchez-les pendant quelques minutes, en les tournant à la cuiller; saupoudrez-les avec une pincée de farine, mouillez-les peu à peu avec de bon fonds de veau; liez-les en les tournant à la cuiller; cuisez-les quelques minutes, dressez-les sur un plat pour les entourer avec des croûtons frits ou des œufs pochés.

1809. — Épinards à la crème.

Faites blanchir des épinards à l'eau salée, bien verts; égouttez-les, hachez-les, passez-les au tamis. Mettez 150 gram. de beurre dans une casserole, faites-le cuire à la noisette, ajoutez les épinards, tournez-les sur feu jusqu'à ce que toute l'humidité soit réduite; assaisonnez-les avec sel et muscade, mouillez-les avec une bonne béchamel réduite; cuisez-les encore pendant quelques minutes, sans cesser de les tourner; en dernier lieu, finissez-les, hors du feu, avec un morceau de beurre; dressez-les sur un plat pour les garnir avec des croûtons, des œufs pochés, des fleurons en feuilletage, ou de petites bouchées garnies simplement avec de la béchamel.

1810. — Épinards à la demi-glace.

Beurrez le fond d'une casserole, placez les épinards hachés sur ce beurre, posez la casserole sur feu pour faire revenir les épinards sans les quitter; assaisonnez-les; quand l'humidité des légumes sera évaporée, arrosez-les avec quelques cuillerées à bouche de sauce espagnole, très-consistante. Cuisez les épinards pendant 4 à 5 minutes, sans les quitter; arrosez-les alors avec quelques cuillerées de bonne glace de viande, fondue; quelques secondes après, finissez-les avec un morceau de beurre fin. Dressez-les sur un plat chaud, entourez-les avec des croûtons de pain, frits au beurre et glacés au pinceau.

1811. — Épinards à l'Anglaise.

Cuisez les épinards à l'eau salée, en les tenant bien verts; égouttez-les, exprimez-en toute l'eau, divisez-les avec le couteau, sans les hacher. Faites fondre du beurre dans une casserole; quand il est bien chaud, additionnez les épinards, assaisonnez-les, sautez-les pendant 2 minutes, dressez-les sur un plat, posez une tranche de beurre fin sur le haut.

1812. — Épinards à la Piémontaise.

Quand les épinards sont cuits, bien exprimés, cuisez un morceau de beurre à la noisette, mêlez-le avec une petite cuillerée de purée d'anchois et une pointe d'ail; additionnez aussitôt les épinards, faites-les revenir pendant quelques minutes, assaisonnez-les, mouillez-les avec un peu d'espagnole, cuisez-les quelques minutes à feu modéré; dressez-les sur plat, arrosez-les avec de la glace, entourez-les avec de petites bouchées en feuilletage, garnies à la béchamel.

1813. — Choux-fleurs à la sauce au beurre. (Dessin n° 228.)

Choisissez les choux-fleurs tendres, blancs, bien serrés; divisez-les en petits bouquets, parez les tiges de ceux-ci, en écartant les petites feuilles; lavez-les bien, faites-les cuire, en les plongeant à l'eau froide. Quelques minutes avant de les retirer, salez-les; quand ils sont cuits, égouttez-les avec soin sans les briser, dressez-les aussitôt sur plat ou sur serviette, en les montant en dôme régulier. Envoyez à part une sauce au beurre, liée aux œufs, ou masquez-les directement. — Il est à remarquer que les choux-fleurs crus ne doivent pas séjourner dans l'eau avant d'être cuits, car ils durcissent.

1814. — Choux-fleurs à la Villeroi.

Cuisez les choux-fleurs en bouquets, sans les briser, en procédant comme il est dit dans l'article qui précède; égouttez-les, laissez-les refroidir; trempez-les alors dans une sauce Villeroi pour les masquer; rangez-les à mesure sur plaque, laissez bien refroidir la sauce; roulez-les alors dans de la mie de pain râpée, trempez-les dans des œufs battus pour les paner encore une fois, les faire frire de belle couleur, les dresser en buisson sur un plat ou sur une serviette pliée.

1815. — Choux-fleurs au gratin.

Faites cuire les choux-fleurs à l'eau salée, égouttez-les sans les briser, placez-les dans un sautoir avec du beurre, faites-les vivement revenir; assaisonnez-les, dressez-les par couches dans une casserole d'argent, en ayant soin de les saupoudrer avec du parmesan râpé, les arroser avec une couche de sauce béchamel, finie au moment avec un morceau de bon beurre; saupoudrez-les, en dessus, avec du fromage râpé, mêlé à de la mie de pain; arrosez-les avec du beurre fondu, faites-les gratiner au four ou à la salamandre.

1816. — Brocolis aux anchois.

Les brocolis sont peu communs en France, l'Italie en produit d'excellents. — Divisez les brocolis en petits bouquets, parez les tiges de ceux-ci, plongez-les à l'eau bouillante et salée pour les cuire comme les choux-fleurs, égouttez-les, faites-les sauter dans une poêle avec du beurre ou de l'huile, assaisonnez-les avec sel, poivre, persil haché; au dernier moment, ajoutez une cuillerée à bouche de purée d'anchois, délayée avec un peu de bonne huile.

1817. — Choux marins ou sikels à l'Anglaise (see-kale).

Épluchez les tiges des sikels comme celles des céleris, mais avec beaucoup de soin, pour ne pas les briser; lavez-les bien, ficelez-les, de deux en deux, en les classant suivant leur longueur; plongez-les à l'eau bouillante, salée, acidulée; ajoutez un petit morceau de beurre manié; aussitôt que les sikels sont cuits, égouttez-les pour les dresser sur une serviette pliée; envoyez séparément une sauce hollandaise.

1818. — Choux verts glacés.

Parez les choux, lavez-les bien, divisez-les chacun en quatre parties, faites-les blanchir à l'eau bouillante et salée pendant 10 minutes; égouttez-le ssur un tamis; coupez alors les quartiers pour en former de petits bouquets; exprimez bien l'eau de ceux-ci en leur donnant une forme allongée; marquez-les dans une casserole foncée avec du lard, du jambon, coupés minces, un oignon piqué de clous de girofle; mouillez-les à peu près à hauteur avec du bouillon non dégraissé, couvrez-les avec du lard mince ou du papier beurré, faites partir le liquide en ébullition vive. Dix minutes après, retirez la casserole sur feu modéré pour finir de cuire les choux, égouttez-les alors, parez-les, épongez-en bien la graisse, rangez-les dans un sautoir, arrosez-les avec un peu de demi-glace, tenez-les à la bouche du four pendant un quart d'heure, en les arrosant souvent; dressez-les en buisson sur un plat, glacez-les; versez dans le fond du plat un peu de bon jus réduit.

1819. — Chou de Milan farci.

Lavez un beau chou frisé, supprimez-en les feuilles dures, plongez-le à l'eau bouillante et salée pour le cuire pendant 20 minutes, égouttez-le sur un tamis; quand il est à peu près froid, posez-le sur un linge, en l'appuyant sur le trognon coupé; ouvrez-le en étalant les feuilles, une à une, sans les détacher; coupez les feuilles du cœur pour les hacher. D'autre part, faites revenir au lard fondu quelques cuillerées d'oignon haché, additionnez le cœur du chou haché, ainsi que quelques champignons également hachés; cuisez à point cet appareil, assaisonnez-le, retirez-le du feu pour le mêler avec quelques cuillerées de farce à saucisses et quelques poignées de riz blanchi; liez-le avec quelques jaunes d'œuf; placez alors une petite partie de l'appareil sur le centre du chou; enveloppez cet appareil, tout autour, avec les feuilles les plus proches; masquez aussi ces feuilles avec un peu d'appareil, couvrez celui-ci avec les feuilles qui viennent à la suite des premières; continuez ainsi jusqu'à ce que le chou soit remis dans sa première forme; ficelez-le, marquez-le dans une casserole, foncée avec du lard et légumes émincés; mouillez-le à moitié de hauteur avec de bon fonds non dégraissé, faites partir le liquide en ébullition, retirez-le sur feu modéré pour finir de cuire le chou; égouttez-le pour le débrider, le dresser sur un plat; masquez le fond de celui-ci avec un peu d'espagnole réduite, mais peu liée.

1820. — Choux-raves farcis.

Choisissez une vingtaine de petits choux-raves tendres; tournez-les ronds, d'égale grosseur; blanchissez-les à fond, à l'eau salée; égouttez-les pour les rafraîchir; videz-les à l'aide d'une cuiller à légumes; emplissez le vide avec un appareil de fines herbes cuites, liées avec un peu de farce crue; marquez-les dans un sautoir beurré, les uns à côté des autres; mouillez-les à moitié de hauteur avec une demi-glace légère; faites partir le liquide en ébullition, poussez la casserole à la bouche du four; cuisez les choux-raves pendant 20 minutes, en les arrosant; au moment de servir, dressez-les sur un plat, dégraissez le fonds, passez-le, liez-le avec un peu d'espagnole, faites-le bouillir, versez-le sur les choux.

1821. — Choux rouges à l'Allemande.

Lavez 2 moyens choux rouges, émincez-les. Hachez un oignon, faites-le revenir avec un morceau de beurre, dans un vase en terre, si c'est possible; additionnez les choux émincés, puis une pomme aigre coupée en dés; posez le vase sur feu modéré, couvrez-le, faites cuire les choux tout doucement; quand ils ont réduit leur humidité, assaisonnez-les, mouillez-les avec un peu de vin rouge. Quand les choux sont cuits, liez-les avec un morceau de beurre manié, dressez-les sur un plat, entourez-les avec de petites saucisses grillées.

1822. — Choux de Bruxelles sautés.

Choisissez les choux de Bruxelles frais, verts, durs, d'une égale grosseur; parez-les ronds, cuisez-les vivement dans une bassine à l'eau bouillante et salée, en les tenant bien verts. Égouttez-les, parez-les encore, rangez-les dans un sautoir avec du beurre fondu; assaisonnez-les avec sel et poivre, faites-les sauter à feu vif pendant quelques minutes; finissez-les, hors du feu, avec un morceau de bon beurre, un peu de persil haché; dressez-les sur un plat chaud. — On peut lier les choux de Bruxelles sautés avec un peu de sauce.

1823. — Patates à l'Espagnole.

On sert souvent les patates au naturel, cuites au four ou sous les cendres chaudes, dans leur écorce ou peau; mais on peut aussi les couper à cru en tranches de 15 millim. d'épaisseur, les parer régulièrement, les saler, les fariner, les marquer dans un sautoir avec du beurre épuré, chaud, pour les faire colorer des deux côtés, les dresser en buisson sur un plat.

1824. — Macédoine de légumes.

Faites un choix assorti de légumes printaniers, frais, tendres, épluchés; parez-les, faites-les cuire selon les règles qui leur sont particulièrement applicables; aussitôt cuits, mêlez-les ensemble dans un sautoir avec du beurre fondu, assaisonnez-les avec sel, muscade et sucre; sautez-les vivement pendant quelques minutes; égouttez-en le beurre pour les lier avec un peu de béchamel réduite ou de bon velouté; retirez aussitôt le ragoût du feu, finissez-le avec un morceau de beurre; dressez-le sur un plat, entourez-le avec des croûtons frits, de petites bouchées ou avec des œufs pochés. — On sert aussi les macédoines dans des bordures de pommes de terre, ou de purées de légumes, pochées au bain-marie.

1825. — Pains de légumes.

On compose ces pains avec des purées de légumes, assaisonnées et finies avec des jaunes d'œuf, en proportion avec leur consistance. On les fait pocher au bain-marie, selon la méthode ordinaire, dans des moules à timbale ou à bordure beurrés. Quand les pains sont dressés sur plat, on les masque avec un peu de sauce brune ou blonde, bien réduite mais peu liée.

1826. — Œufs pochés aux épinards. (Dessin n° 227.)

Choisissez 12 à 14 œufs pondus du jour, si c'est possible, ou tout au moins très-frais. Faites bouillir 2 litres d'eau dans une petite bassine, à fond rond; salez-la fortement, faites-la partir en ébullition, ajoutez le quart d'un verre de vinaigre. Plongez les œufs dans le liquide de deux en deux seulement, en les ouvrant à fleur d'eau, à l'endroit où le bouillon est développé, afin que l'œuf se trouve saisi et se poche bien rond; aussitôt que le bouillonnement reprend, retirez la bassine sur l'angle du fourneau, cuisez les œufs jusqu'à ce que l'enveloppe, c'est-à-dire le blanc de l'œuf se trouve suffisamment solidifié par la cuisson, sans que le jaune cesse de rester liquide; c'est là le point essentiel à saisir, 4 à 5 minutes suffisent; enlevez les œufs à l'écumoire pour les plonger à mesure dans un grand vase d'eau froide, parez-les ensuite avec soin, en les arrondissant et en les polissant à l'aide d'un pinceau; laissez-les dans l'eau froide jusqu'au moment de servir; chauffez-les alors très-légèrement, dans l'eau de leur cuisson, passée; égouttez-les sur un linge, rangez-les autour d'une garniture d'épinards dressés sur le centre d'un plat; alternez les œufs avec des croûtons de pain coupés en crête, frits au beurre, glacés au pinceau; arrosez les épinards avec un peu de glace.

1827. — Œufs mollets à la Dauphine.

Choisissez 10 à 12 œufs bien frais, plongez-les à l'eau bouillante avec la coquille, mais avec beaucoup de précaution, pour ne pas les briser; cuisez-les 5 minutes, égouttez-les aussitôt, pour les plonger à l'eau froide; 20 minutes après, retirez les coquilles, peu à peu; épongez les œufs sur un linge, trempez-les dans de la sauce Villeroi réduite au moment, pour les masquer d'une légère couche; rangez-les à mesure sur une plaque à distance les uns des autres; quand la sauce est froide, roulez les œufs dans de la mie de pain râpée, trempez-les dans des œufs battus, panez-les encore, plongez-les à grande friture chaude, pour les frire de belle couleur; égouttez-les, dressez-les en buisson sur une serviette pliée.

1828. — Œufs brouillés aux truffes.

Battez 12 à 14 œufs dans une terrine, assaisonnez-les avec sel, poivre, muscade; mêlez-les avec 200 gram. de beurre divisé en petits morceaux, versez-les dans une casserole beurrée; posez celle-ci sur feu modéré, tournez l'appareil avec une cuiller jusqu'à ce qu'il soit lié, lisse comme une crème; à ce point, ajoutez une cuillerée à bouche de velouté et ensuite une émincée de truffes sautées au moment avec du beurre et un peu de madère, assaisonnées. Dressez aussitôt les œufs sur un plat, entourez-les avec de petites bouchées ou des croûtons, emplis avec un petit salpicon de truffes.

1829. — Œufs au miroir.

Beurrez grassement le fond d'un large sautoir, chauffez le beurre, retirez-le du feu; cassez alors 12 œufs bien frais, en les rangeant les uns à côté des autres, salez-les, posez le sautoir sur feu; 2 minutes après, poussez-le à four modéré pour pocher légèrement les jaunes sur la surface. A défaut de four, cuisez-les avec du feu sur le couvercle du sautoir; le jaune, quoique poché, doit cependant rester liquide. Coupez aussitôt les œufs à l'aide d'un coupe-pâte, enlevez-les avec une palette de cuisine pour les dresser sur plat.

1830. — Œufs farcis aux champignons.

Faites durcir une douzaine d'œufs. Laissez-les refroidir à grande eau froide pendant un quart d'heure,

égouttez-les alors, brisez les coquilles, pour couper les œufs en deux sur leur longueur; retirez les jaunes du milieu pour les hacher et les mêler avec un salpicon de champignons cuits; liez l'appareil avec un peu de béchamel, très-serrée, finie avec un peu de glace, et une pincée de persil haché, assaisonné de haut goût. Quand l'appareil est refroidi, prenez-le avec une cuiller à bouche, emplissez le vide de chaque moitié d'œuf, en donnant à celle-ci la forme d'un œuf entier; roulez-les dans de la mie de pain, trempez-les dans des œufs battus, panez-les, faites-les frire, pour les dresser en buisson sur une serviette pliée.

1831. — Œufs à la Lyonnaise.

Faites durcir 12 œufs, fendez-les en deux pour séparer les jaunes d'avec les blancs; émincez ceux-ci. — D'autre part, émincez 4 oignons blancs, faites-les revenir avec du beurre dans un sautoir, à feu modéré; assaisonnez-les avec sel, muscade, une pointe de sucre; mouillez-les avec un peu de consommé, faites tomber celui-ci à glace; quand les oignons sont cuits, liez-les avec un peu de béchamel réduite; mêlez alors les blancs émincés, chauffez bien le ragoût, dressez-le dans un plat. Passez les jaunes à travers un gros tamis, dressez-les en mousse sur le centre du ragoût, mais sans briser les cordons que forment naturellement les jaunes après avoir été passés au tamis; garnissez le ragoût avec des croûtons en feuilletage.

1832. — Œufs au gratin.

Faites durcir une quinzaine d'œufs; quand ils sont bien refroidis, supprimez-en les coquilles, tenez-les dans l'eau chaude; au moment de servir, égouttez-les, coupez-les en tranches épaisses; rangez celles-ci par couches dans une casserole à légumes, en saupoudrant chaque couche avec du parmesan râpé, et en les arrosant avec un peu de sauce à la crème, finie au moment; saupoudrez-les aussi, en dessus; arrosez-les avec du beurre fondu, glacez-les à la salamandre.

1833. — Omelette aux fines herbes.

Cassez une quinzaine d'œufs dans une terrine, assaisonnez-les avec sel, poivre, muscade; mêlez aux œufs quelques cuillerées à bouche de fines herbes crues, c'est-à-dire du persil, estragon, ciboulette hachés; battez-les vivement avec un fouet pendant quelques minutes. Versez dans une large poêle à omelette 150 à 200 gram. de bon beurre fondu, en l'épurant; posez la poêle sur feu vif, large et flamboyant; quand le beurre est bien chaud, versez les œufs dans la poêle, tournez-les avec une cuiller en bois pour les lier aussi promptement que possible; aussitôt que la masse commence à prendre de la consistance, agitez l'omelette, en la roulant sur elle-même; sautez-la légèrement pour la plier en *porte-manteau*, c'est-à-dire en ramenant les côtés sur le centre, de façon à la rendre pointue des deux bouts; renversez-la aussitôt sur un plat chaud.

1834. — Omelette au fromage.

Coupez 200 gram. de fromage de Gruyère en dés ou en carrés minces. Battez vivement une quinzaine d'œufs, assaisonnez-les avec un peu de sel, poivre, muscade, une poignée de parmesan; ajoutez quelques petits morceaux de beurre; versez-les dans une poêle à omelette, contenant du beurre fondu, épuré, bien chaud; quand l'omelette commence à se lier, additionnez le gruyère, roulez aussitôt l'omelette sur elle-même pour la plier en *porte-manteau*. Renversez-la sur un plat chaud.

1835. — Omelette aux rognons.

Parez un beau rognon de veau cru, blanc et frais, en supprimant toutes les graisses et peaux nerveuses qui l'entourent; divisez-le pour l'émincer; versez dans une poêle 200 gram. de beurre fondu, en l'épurant; quand il est chaud, ajoutez les rognons, assaisonnez-les, sautez-les sur feu vif, de façon à les atteindre promptement, égouttez-en toute l'humidité; liez-les avec un peu de glace, retirez-les du feu. — Préparez une omelette dans les conditions prescrites au nº 1833, mais simplement assaisonnée avec sel, poivre, persil haché; quand elle est liée, roulez-la, dressez les rognons sur le centre, enfermez-les avec soin, en pliant l'omelette; renversez aussitôt celle-ci sur un plat chaud.

1836. — Omelette aux tomates.

Choisissez 4 à 5 bonnes tomates, à chair ferme, mûres à point; supprimez-en la peau, fendez-les, chacune en deux parties, pour en exprimer les semences; coupez les chairs en dés, placez ceux-ci dans une poêle avec du beurre fondu; posez la poêle sur le feu, sautez-les vivement, assaisonnez-les avec sel et poivre. Quand les tomates ont réduit toute l'humidité, retirez-les du feu. — Battez une quinzaine d'œufs dans une terrine, assaisonnez-les, ajoutez un peu de persil haché, une pointe d'ail. Faites chauffer du beurre dans une poêle à omelette, versez les

œufs dans celle-ci, liez l'omelette, déposez les tomates sur le centre; pliez-la alors en *porte-manteau*, renversez-la dans un plat chaud.

1837. — Gnoquis à la Romaine (Gnocchis).

Proportions : 250 gram. de farine, 250 gram. de fécule ou amidon pur en poudre, 1 litre de bon lait, 150 gram. de beurre, 15 jaunes et 2 œufs entiers, une pincée de sel, une pincée de sucre, muscade, parmesan râpé. — *Procédé :* Déposez dans une terrine la farine, la fécule, les œufs, le sucre, le sel; délayez l'appareil avec le lait, passez-le au tamis dans une casserole; ajoutez la moitié du beurre, tournez-le sur feu; dès qu'il commence à se lier, retirez-le pour finir de le lier, en le travaillant fortement avec la cuiller; remettez alors la casserole sur feu, faites réduire l'appareil afin de lui faire prendre consistance; quand il est serré, retirez-le du feu, ajoutez le restant du beurre, une pincée de sucre, un peu de muscade, 2 poignées de parmesan râpé; versez-le sur un plafond beurré en couche de l'épaisseur de 1 centim.; couvrez-le avec un papier beurré, laissez-le bien refroidir sur glace pour le découper au coupe-pâte ou au couteau, c'est-à-dire en ronds ou en losanges; dressez symétriquement ceux-ci sur un plat, par couches, en saupoudrant chaque couche avec du parmesan, et en les arrosant avec du beurre fondu; poussez-le plat à four chaud pour faire prendre une belle couleur aux gnoquis; envoyez-les aussitôt.

1838. — Pannequets à la Béchamel.

Préparez un appareil à pannequets, sans sucre, mais avec quelques blancs fouettés; additionnez une pointe de muscade, une poignée de parmesan râpé; avec cet appareil, cuisez 2 douzaines de pannequets, de largeur ordinaire, pas trop minces; étalez-les à mesure sur une plaque, prenez-les ensuite un à un pour les ranger dans une casserole à légumes, beurrée, en les étalant par couches; saupoudrez chaque couche avec un peu de parmesan râpé, masquez-les avec une légère couche de béchamel beurrée; arrosez le dessus avec du beurre fondu, glacez-les à la salamandre.

1839. — Soufflé au Parmesan.

Avec de la mie de pain râpé, du lait cuit, un peu de sel, une pincée de sucre, préparez un appareil, en procédant selon la méthode prescrite pour les soufflés d'entremets, mais sans parfums; finissez-le avec un peu de fromage râpé, assaisonnez-le avec une pointe de muscade; quand il est à peu près refroidi, mêlez-le avec 6 à 8 jaunes d'œuf crus. Cinq minutes avant de servir, incorporez à l'appareil 10 blancs d'œuf fouettés, très-fermes, en même temps que 100 gram. de parmesan râpé; versez l'appareil dans une casserole d'argent, beurrée; lissez le dessus, saupoudrez-le avec du parmesan râpé; cuisez le soufflé à four très-modéré, pendant 20 à 25 minutes; envoyez-le en le sortant du four.

1840. — Macaroni au gratin.

Cuisez à l'eau salée 4 à 500 gram. de gros macaroni coupé en moyens morceaux : il doit être très-cuit; égouttez-le sur une passoire, déposez-le dans un sautoir, liez-le avec une bonne sauce béchamel réduite, bien chaude; retirez le sautoir du feu, incorporez à l'appareil 150 gram. de parmesan râpé, 200 gram. de beurre divisé en petites parties; ajoutez une pointe de muscade. Dressez le macaroni sur un plat ou dans une casserole à légumes; lissez-en la surface, saupoudrez-le avec un peu de parmesan râpé, arrosez-le avec du beurre fondu; faites-le gratiner à feu modéré pour le servir quand il est de belle couleur.

1841. — Noques à l'Allemande.

Faites fondre à moitié 400 gram. de beurre, versez-le dans une terrine, travaillez-le à l'aide d'une cuiller; quand il commence à se lier, ajoutez l'un après l'autre 4 jaunes et 3 œufs entiers, sans cesser de travailler l'appareil; assaisonnez-le avec sel et muscade; quand il est mousseux, incorporez d'abord 300 gram. de farine, puis 4 blancs fouettés; essayez une petite partie de l'appareil à l'eau bouillante pour le rectifier au besoin; prenez l'appareil par petites parties, avec une cuiller à bouche, laissez-le tomber dans l'eau bouillante et salée, tenue sur l'angle du fourneau. Quand les noques sont moulées, donnez un bouillon au liquide, retirez aussitôt la casserole, pour tenir les noques dans l'eau jusqu'à ce qu'elles soient pochées au point voulu; égouttez-les sur un linge, dressez-les sur plat, par couches, en saupoudrant chaque couche avec du parmesan râpé, et en les arrosant avec de bon beurre cuit à la noisette.

1842. — Timbale de nouilles à la crème.

Beurrez un moule à timbale, panez-le à la mie de pain, foncez-le avec de la pâte fine; emplissez alors le vide

avec une garniture de nouilles émincées, cuites à l'eau, bien égouttées, finies avec beurre, parmesan, muscade, mais en tenant l'appareil un peu consistant; couvrez celui-ci avec un rond de pâte; posez la timbale sur un petit plafond, poussez-la à four modéré, cuisez-la pendant trois quarts d'heure; dégagez-la alors avec la lame d'un couteau, renversez-la sur un plat.

1843. — Ramequins de pouleinte[1].

Cuisez une bouillie de pouleinte, d'après les prescriptions données au nº 218; finissez-la, en incorporant du beurre et du parmesan râpé, un peu de poivre, muscade, une petite pointe de sucre. Prenez cet appareil avec une cuiller à bouche, couchez-le en ronds sur une plaque mouillée; quand l'appareil est étalé, posez sur le centre de chaque rond une petite partie de parmesan frais, râpé; couvrez aussitôt ce fromage avec une couche mince de pouleinte. Quand l'appareil est refroidi, coupez régulièrement les ronds, à l'aide d'un coupe-pâte; trempez alors les ramequins dans des œufs battus, panez-les. Versez du beurre fondu dans un sautoir, en l'épurant, faites-le chauffer, rangez les ramequins sur le fond pour les faire colorer des deux côtés en les retournant; dressez-les en buisson sur une serviette.

1844. — Ramequins au Parmesan.

Préparez une pâte à ramequin d'après les prescriptions données au chapitre des détrempes; quand les œufs et le fromage sont incorporés, introduisez la pâte dans une poche pour coucher les ramequins sur plaque, de la grosseur d'un chou d'entremets, mais à distance voulue. Dorez-les, cuisez-les à four doux, saupoudrez-les avec du parmesan, dressez-les en buisson sur une serviette pliée, pour les envoyer aussitôt.

1845. — Subrics de riz.

Lavez 4 à 500 gram. de riz, faites-le blanchir, égouttez-le, placez-le dans une casserole, mêlez-le avec du lait cuit; cuisez-le à feu modéré, en le tenant de la consistance d'un appareil à pouding; à ce point, retirez-le du feu, laissez-le un peu refroidir, pour le finir avec un morceau de bon beurre, quelques poignées de parmesan râpé, quelques jaunes d'œuf. Prenez l'appareil avec une cuiller à bouche, couchez-le en ronds sur un plafond ou un sautoir dont le fond est masqué avec du beurre fondu, épuré; posez le sautoir sur feu vif pour colorer les subrics des deux côtés; égouttez-les aussitôt, dressez-les en couronne sur une serviette pliée.

1846. — Subrics d'épinards.

Préparez un appareil d'épinards à la crème (v. nº 1809), finissez-le avec un morceau de beurre, quelques jaunes d'œuf; l'appareil doit être légèrement consistant; prenez-le alors avec une cuiller, couchez-le en ronds sur un plafond beurré, posez celui-ci sur feu vif; retournez les subrics aussitôt qu'ils sont raffermis et colorés d'un côté, pour les faire colorer de l'autre; égouttez-les, glacez-les au pinceau, dressez-les sur un plat.

1847. — Flans suisses au fromage.

Avec des rognures de feuilletage ou de la pâte fine, foncez 2 douzaines de moules à tartelette, de forme ovale. Déposez dans une petite casserole 4 cuillerées à bouche de parmesan râpé, une cuillerée de farine, 6 jaunes d'œuf; mêlez l'appareil, délayez-le avec 2 décil. de crème simple; additionnez un morceau de beurre, une pointe de sucre, poivre et muscade, très-peu de sel; posez la casserole sur feu modéré, tournez l'appareil avec une cuiller jusqu'à ce que le beurre soit dissous; retirez-le alors du feu pour incorporer 4 blancs d'œuf fouettés, bien fermes; versez-le dans les moules, rangez ceux-ci sur un plafond, faites cuire les flans à four vif.

1. Ce mot s'écrit en italien POLENTA; voilà pourquoi nous avons cru devoir écrire en français *Pouleinte* au lieu de *Poulainte*.



DES ENTREMETS DE DOUCEUR

CHAUDS ET FROIDS.

Les potages et les entremets sont les anneaux extrêmes formant la chaîne d'un dîner classique. Les premiers en sont en quelque sorte le prélude, et peuvent, jusqu'à un certain point, en faire pressentir la valeur Les entremets terminent le service culinaire et reposent agréablement l'estomac des mets succulents qui les ont précédés.

Les entremets de douceur ont un caractère tout particulier, ils ne tiennent ni du dessert, ni de l'office, et cependant ils tranchent ostensiblement avec les préparations culinaires.

Les entremets sucrés sont, peut-être plus qu'aucun mets, soumis au goût et à l'inspiration des praticiens, qui, tout en restant dans les limites des règles, peuvent cependant en tirer des variétés très-étendues; il entre dans la confection de ces mets tant d'éléments divers, qu'on peut dire, sans exagération, que chaque genre, traité dans toute son extension, entraînerait à des descriptions infinies. Ce n'est pas sous ce point de vue, bien entendu, que nous nous proposons de traiter les entremets de douceur; nous donnerons à cette série toute l'étendue qu'elle comporte, nous produirons tous les genres connus et pratiqués, mais nous ne prétendons pas l'expliquer dans tous ses détails; nous passons outre sur ces variétés infinies, ces nuances trop nombreuses que les cuisiniers sont à portée de saisir par de simples indications. Nous voulons, ici comme ailleurs, sortir de cette méthode descriptive trop multiple et détaillée pour être retenue, et n'ayant à notre avis d'autre résultat que celui de surcharger la mémoire, sans profit pour l'instruction pratique.

Nous avons divisé ce chapitre en deux parties, l'une traitant les entremets chauds, l'autre les entremets froids; dans cette dernière série seront compris les entremets de pâtisserie servis froids.

1848. Hâtelets d'entremets chauds. — Dans quelques cas, on peut orner les entremets chauds avec des hâtelets. Ces hâtelets diffèrent naturellement de ceux dont nous avons déjà parlé, et par leur physionomie et par leur nature. Les hâtelets eux-mêmes, c'est-à-dire les brochettes sur lesquelles ils sont formés sont différentes, elles sont composées d'une simple lame sans ornements, pointue des deux bouts, afin de pouvoir orner l'une des extrémités avec un sujet en pastillage levé à la planche; on garnit ces brochettes avec de jolis fruits confits ou en compote, mais de nuances variées, formant un ensemble agréable à l'œil. On pique ces hâtelets soit sur les entremets eux-mêmes, soit sur des montants disposés sur le centre des entremets ou des plats. Ces mêmes hâtelets de fruits sont quelquefois appliqués aux compotes.

1849. Garniture d'entremets chauds. — On compose ordinairement les garnitures des entremets chauds avec des fritures, croquettes ou beignets, comme aussi avec des fruits en compote, tels que reines-Claude, ananas, pommes, abricots, pêches, etc.; ces fruits sont entiers ou divisés, selon leur grosseur, selon leur forme.

1850. Sauce au madère, à l'Anglaise. — Travaillez dans une casserole, à l'aide d'une cuiller en bois, 200 gram. de beurre; quand il est ramolli, mêlez-le avec 2 cuillerées à bouche de farine, puis avec 4 à 5 cuillerées de sucre en

poudre; ajoutez un décilitre et demi de madère, autant d'eau, un peu de zeste; tournez la sauce sur feu comme une sauce au beurre, jusqu'à ce qu'elle soit bien liée, mais en évitant de la faire bouillir; passez-la, finissez-la avec quelques cuillerées à bouche de madère pour l'alléger au point voulu.

1851. Sauce à la crème, vanillée. — Déposez 6 jaunes d'œuf dans une casserole, mêlez-les avec 6 cuillerées à bouche de sucre en poudre, une demi-cuillerée de fécule; délayez peu à peu l'appareil avec 3 décil. de lait cuit; ajoutez un demi-bâton de vanille; tournez la sauce sur feu modéré, pour la lier sans ébullition; passez-la au tamis fin. Vannez-la jusqu'au moment de la servir.

1852. Sauce au madère. — Faites bouillir dans une petite casserole 2 décil. de madère avec à peu près la même quantité de sirop à 32 degrés; au premier bouillon, liez l'appareil avec une cuillerée à bouche de fécule délayée à froid avec un peu d'eau; ajoutez le quart d'un zeste d'orange ou de citron, passez la sauce, finissez-la avec un morceau de beurre.

1853. Sauce abricots. — Étendez 7 à 8 cuillerées à bouche de marmelade d'abricots avec 3 décil. d'eau tiède ou sirop de fruits léger; passez l'appareil au tamis dans une casserole; additionnez un demi-bâton de vanille, un demi-verre de madère, de kirsch ou de noyau; chauffez à point la sauce sans la faire bouillir. — Si on opère avec des fruits frais, il faut ajouter du sucre.

1854. Sauce églantine. — Déposez, dans un poêlon, la valeur d'un décil. de marmelade de fruits d'églantier; délayez-la avec un verre de vin blanc, ajoutez un peu de zeste de citron, le sucre nécessaire, faites bouillir la sauce; quand elle est liée à point, passez-la.

1855. Sauce à l'orgeat. — Cuisez 200 gram. de sucre au petit *cassé*, décuisez-le avec 2 décil. de lait d'amandes, ajoutez un demi-bâton de vanille, faites bouillir le liquide, liez-le avec un peu de fécule délayée. Au premier bouillon, passez la sauce, finissez-la avec quelques cuillerées de crème double.

1856. Sauce chaude, aux pêches. — Épluchez 7 à 8 moyennes pêches, mêlez-les dans un poêlon, avec du sucre en poudre, un bâton de vanille; quand les pêches sont fondues, passez-les au tamis fin; délayez la purée avec un peu de sirop léger, liez-la avec un peu de fécule délayée; au premier bouillon, retirez-la du feu, finissez-la avec quelques cuillerées à bouche de liqueur aux noyaux ou de marasquin.

1857. Sauce aux fraises. — Passez au tamis 400 gram. de fraises crues, étendez la purée avec 3 décil. de sirop vanillé; additionnez un peu de zeste d'orange et citron, passez-la à l'étamine. — On sert cette sauce froide même avec les entremets chauds; on opère de même avec les framboises.

1858. Sauce à l'ananas. — Infusez quelques parures d'ananas avec 3 décil. de sirop, passez-le au tamis; avec ce sirop, étendez 4 cuillerées de purée de pommes, ajoutez un demi-bâton de vanille coupé, chauffez la sauce à point, en la tournant sur feu, liez-la avec un peu de fécule ou d'*arrow-root* délayé; faites bouillir la sauce, passez-la, mêlez-la avec 4 à 5 cuillerées à bouche de chairs d'ananas crus, coupées en petits dés. — On peut remplacer la vanille par une addition de kirsch; en ce cas, il faut mêler la liqueur au moment même de servir la sauce.

1859. Sauce aux sucs de fruits. — Les sucs de groseilles, de cerises, de framboises, sont très-fréquemment servis comme sauce d'entremets chauds; ces sucs sont cuits ou crus; s'ils sont cuits, ils doivent être concentrés à l'égal des sirops ordinaires. S'ils sont crus, ils sont mêlés avec du sucre en poudre : les sucs de fruits crus ne doivent jamais être chauffés.

1860. Sauce aux purées de fruits. — Les fraises, les pêches, les abricots frais, fournissent d'excellentes sauces d'entremets. Ces fruits sont passés au tamis, déposés dans une terrine; ils sont ensuite mêlés avec une égale quantité de sucre en poudre, tenus sur glace jusqu'à ce qu'elles soient bien saisies. A défaut de fruits frais, on est dans l'obligation d'employer des purées de fruits conservés; en général, le résultat n'est pas le même, surtout à l'égard des fraises et des pêches. Pour les sauces abricots, la pulpe de ce fruit, qu'on trouve dans le commerce, donne de bons résultats. Les purées de fruits frais, bien refroidies, appliquées aux entremets chauds donnent à ceux-ci un cachet tout particulier.

1861. Sauce au punch. — Mêlez dans une casserole 1 décil. de rhum, 1 décil. de cognac, ajoutez 150 gram. de sucre en pain, préalablement imbibé avec de l'eau, le quart d'un bâton de vanille, un zeste d'orange ou de citron, un brin de canelle et de fleur de muscade. Quelques minutes avant de servir, chauffez le liquide sur feu, en laissant

enflammer l'esprit; au bout de quelques secondes, retirez la casserole du feu, couvrez-la aussitôt pour éteindre la flamme; additionnez le jus d'une orange, passez-le au tamis fin.

1862. Sauce Bischof. — Mêlez dans un poêlon 2 décil. de vin blanc avec autant de sirop; faites bouillir le liquide pour le lier avec une cuillerée de fécule, étendue à froid; additionnez alors le zeste d'un citron et d'une orange, émincés en julienne, blanchis à fond; ajoutez encore une vingtaine d'amandes, autant de pistaches mondées, coupées en filets, ainsi que 200 gram. de raisins Malaga, Corinthe et Smyrne ramollis à l'eau tiède. Donnez quelques bouillons à la sauce pour la servir.

1863. Sauce au chocolat. — Faites fondre à la bouche du four, dans une petite casserole, 200 gram. de chocolat sans sucre; broyez-le à la cuiller, étendez-le, peu à peu, avec 4 décil. d'eau; ajoutez quelques cuillerées de sucre en poudre, un bâton de vanille; tournez l'appareil sur feu; au premier bouillon, retirez-le sur le côté, cuisez-le pendant un quart d'heure; enlevez la vanille, passez la sauce. — On peut finir cette sauce en incorporant quelques cuillerées de crème double : elle doit être bien liée.

1864. Sauce au café. — Torréfiez 200 gram. de café en grains, faites-le piler au mortier, déposez cette poudre dans un vase, contenant 3 décil. d'eau bouillante, couvrez le vase, retirez-le aussitôt du feu; au bout de 10 minutes passez l'infusion à travers un linge. — D'autre part, déposez 10 jaunes d'œuf dans une casserole, mêlez-les avec quelques cuillerées à bouche de sucre fin, une demi-cuillerée de fécule; travaillez l'appareil avec une cuiller, étendez-le avec l'infusion au café; tournez la sauce sur feu comme une crème ordinaire; quand elle est liée, passez-la au tamis.

1865. Sauce crème anglaise à l'orange. — Mêlez 10 jaunes d'œuf dans une terrine avec quelques cuillerées à bouche de sucre en poudre, étendez l'appareil avec 3 décil. de bon lait ou de crème simple, passez-le au tamis dans une casserole; tournez-le sur feu pour le lier à point, mais sans ébullition; aussitôt la crème liée retirez-la du feu, ajoutez un demi-zeste de citron, versez-la dans la terrine; vannez-la hors du feu, jusqu'à ce qu'elle soit à peu près refroidie, passez-la au tamis fin.

1866. Sauce crème anglaise, aux noisettes. — Faites torréfier au four 200 gram. de noisettes sans coquilles, supprimez-en la peau, pilez-les pour les plonger dans une crème anglaise à la vanille, liée sur feu au moment, c'est-à-dire bouillante; retirez-la du feu, vannez-la pendant quelques minutes; 10 minutes après, passez-la au tamis. — On peut infuser ces crèmes aux amandes, aux noix fraîches, aux pistaches pilées, mais non torréfiées.

1867. Sabayon au vin. — Déposez dans un poêlon, 6 jaunes, et un œuf entier, ajoutez 150 gram. de sucre en poudre, le zeste d'un citron; mouillez l'appareil avec un décil. de bon vin du Rhin, posez le poêlon sur feu très-doux, fouettez l'appareil jusqu'à ce qu'il soit bien chaud, mousseux et ferme; retirez alors le zeste, servez aussitôt. — On peut, au moment de servir le sabayon, ajouter quelques cuillerées de rhum ou de kirsch.

1868. Sauce mousseuse à la vanille. — Déposez 7 jaunes d'œuf dans une terrine, broyez-les avec une cuiller, étendez-les avec 2 décil. de sirop à 28 degrés, infusé avec un demi-bâton de vanille; passez l'appareil au tamis dans un poêlon, posez celui-ci sur feu très-doux; travaillez-le avec un fouet jusqu'à ce qu'il soit bien mousseux; retirez-le alors pour le fouetter hors du feu; quand il est consistant, incorporez quelques cuillerées à bouche de crème fouettée.

1869. Sauce mousseuse à la moelle, pour le plum-pudding. — Faites dégorger 250 gram. de moelle, coupez-la en morceaux, faites-la dissoudre au bain-marie, passez-la à travers une serviette, dans une terrine vernie; travaillez-la à la cuiller jusqu'à ce qu'elle commence à mousser; additionnez alors 200 gram. de beurre frais, distribué en petites parties, en l'incorporant peu à peu; quand l'appareil est mousseux, léger, additionnez un peu de sucre d'orange, 4 à 5 cuillerées à bouche de rhum, kirsch ou cognac; versez-la en saucière.

1870. Sauce aux cerises. — Mettez dans un poêlon 2 poignées de cerises aigres, pilées avec les noyaux; additionnez un verre de vin rouge, un morceau de sucre, de la cannelle, un peu de zeste de citron; faites bouillir l'appareil jusqu'à ce que les cerises soient bien cuites; passez-le alors au tamis, remettez-le dans le poêlon, liez-le avec une cuillerée de fécule, étendue à froid; faites bouillir la sauce, ajoutez 6 cuillerées à bouche de cerises, en demi-sucre, mais préalablement rafraîchies à l'eau tiède.

ENTREMETS CHAUDS.

1871. — Pouding de cabinet à l'orange.

Travaillez dans une terrine, 10 jaunes et 2 œufs entiers, 250 gram. de sucre, dont un quart parfumé à l'orange ; étendez l'appareil avec 3 décil. de lait, 2 décil. de crème crue; quand le sucre est fondu, passez l'appareil au tamis deux fois. Beurrez un moule uni, à cylindre, masquez-en le fond avec un rond de papier. Coupez des tranches de biscuit, en feuilles d'un centim. d'épaisseur, sur 2 centim. de large, juste de la hauteur du moule ; dressez ces lames debout contre les parois du moule, en alternant une surface colorée, une surface coupée à vif, afin de former 2 nuances différentes; foncez le fond du moule avec une seule abaisse de biscuit coupée ronde. — Coupez en dés moyens des fruits confits, tels que : écorces d'oranges, angélique, ananas, reines-Claude, abricots, cerises à mi-sucre; ces dernières peuvent rester entières; déposez ces fruits dans une terrine, mêlez-les avec 2 poignées de raisins de Smyrne, ramollis à l'eau tiède, étalez au fond du moule une couche de ces fruits, masquez-les avec des tranches minces de biscuit; finissez d'emplir le moule, en alternant le biscuit et les fruits; versez alors l'appareil à la crème dans le moule, mais peu à peu ; posez le moule dans une casserole, appuyé sur un petit trépied; versez de l'eau chaude dans la casserole jusqu'aux deux tiers de la hauteur du moule ; faites bouillir l'eau, couvrez la casserole, poussez-la à la bouche du four pour faire pocher la crème, sans ébullition. Au bout de trois quarts d'heure, démoulez le pouding sur un plat, masquez-le, au pinceau, avec un peu de sirop; saucez le fond du plat avec une crème anglaise à l'orange ou avec un sabayon; envoyez le surplus dans une saucière.

1872. — Pouding de cabinet à la Royale.

Beurrez un moule à timbale, masquez-le avec un rond de papier. Coupez en tranches transversales et minces une brioche, cuite dans une casserole, un peu plus large que le moule à timbale, supprimez la croûte de ces tranches, en les coupant de même diamètre que le moule, videz-les au centre avec un coupe-pâte de 4 à 5 centim. de diamètre ; marquez chaque tranche, d'un côté, avec une couche de marmelade d'abricots; montez alors ces tranches dans le moule, l'une sur l'autre, en les saupoudrant alternativement avec des pistaches et des macarons écrasés. Quand le moule est plein, emplissez le puits laissé par les abaisses rondes avec une garniture de fruits confits, composée d'abricots, ananas, angélique, coupés en dés, ainsi que des cerises entières; versez dans le moule, peu à peu, un appareil à la crème, préparé dans les conditions prescrites au n° 1871; avec cet appareil, emplissez le moule, faites aussitôt pocher le pouding au *bain-marie;* trois quarts d'heure après, renversez-le sur un plat, masquez-le avec une sauce abricots au marasquin.

1873. — Pouding de cabinet à l'Italienne.

Émiettez, dans une terrine, 400 gram. de biscuit ordinaire, génoise ou madelaine; mêlez-le avec quelques macarons écrasés, une cuillerée à bouche de sucre de citron, 3 œufs entiers, 8 jaunes d'œuf; travaillez l'appareil à la cuiller, étendez-le avec 2 décil. de crème crue, ainsi qu'un petit verre de rhum; passez-le au tamis; mêlez alors à cet appareil 250 gram. d'écorce de citron et d'orange coupée en dés, ainsi que 2 poignées de raisins de Corinthe et Smyrne, épluchés et ramollis à l'eau tiède; versez l'appareil dans un moule à dôme beurré, fariné; couvrez-le avec un rond de papier, posez le moule sur le fond d'une casserole, appuyé sur un grand coupe-pâte, ayant de l'eau chaude jusqu'à moitié de sa hauteur ; faites pocher le pouding au bain-marie; au moment de servir, démoulez-le sur plat, glacez-le au pinceau avec de la marmelade d'abricots réduite; versez dans le fond du plat un peu de sauce au punch, envoyez le surplus en saucière.

1874. — Pouding de cabinet à la Reine.

Coupez, à l'emporte-pièce rond, une trentaine de tranches de pain de cuisine, de l'épaisseur d'un centim. sur 4 de diamètre; imbibez-les avec quelques jaunes d'œuf étendus avec un peu de crème crue, sucrée, rangez-les sur une plaque; fouettez 7 œufs entiers, étendez-les avec 2 décil. de crème, ajoutez le sucre nécessaire dont une partie vanillée; passez cet appareil au tamis fin. — Beurrez un moule à timbale, foncez-le avec un rond de papier, sur ce fond dressez une couche de tranches de pain, saupoudrez-les avec de l'ananas confit coupé en dés, mêlé avec quelques

pistaches, également en dés; sur ces fruits dressez encore une couche d'ananas et pistaches. Quand le moule est plein, versez l'appareil dans le moule, peu à peu; placez ce moule dans une casserole, sur un trépied, faites pocher l'appareil au bain-marie (v. n° 1871). Une heure après, renversez le pouding sur un plat, masquez-le avec du sirop d'ananas.

1875. — Pouding au Malaga.

Maniez 250 gram. de beurre dans un linge, déposez-le dans une terrine tiède pour le travailler à la cuiller, en additionnant 15 jaunes d'œuf, l'un après l'autre, en même temps qu'une poignée de sucre fin, jusqu'à concurrence de 250 gram.; en dernier lieu, incorporez 4 cuillerées à bouche de marmelade de pommes, 8 blancs d'œuf fouettés. — Beurrez un moule à cylindre, uni; glacez-le à la fécule, emplissez-le, couche par couche, avec l'appareil, en alternant celui-ci avec des biscuits à la cuiller trempés à mesure dans du vin de Malaga; quand le moule est plein, posez-le sur le fond d'une casserole avec de l'eau bouillante jusqu'à moitié de sa hauteur; faites pocher le pouding au bain-marie; au moment de servir, démoulez-le sur un plat, emplissez le puits avec un sabayon au malaga; saucez également le fond du plat, envoyez le restant du sabayon dans une saucière.

1876. — Pouding au pain noir.

Déposez dans une terrine 4 jaunes d'œuf, 3 œufs entiers; ajoutez 200 gram. de sucre en poudre, dont une partie parfumée au zeste de citron, travaillez l'appareil à la cuiller pendant un quart d'heure; additionnez alors 200 gram. d'amandes bien hachées, sans être mondées, une pincée de cannelle en poudre, une cuillerée de chocolat râpé, 4 cuillerées d'écorces de citron en petits dés, ainsi que 250 gram. de mie de pain noir (pumpernickel) râpé, humecté avec quelques cuillerées de vin rouge; versez l'appareil dans un moule à timbale beurré; placez-le dans une casserole avec de l'eau chaude jusqu'au tiers de hauteur, poussez-le au four modéré. Trois quarts d'heure après, démoulez le pouding sur un plat, envoyez séparément une sauce bischof ou une sauce aux cerises.

1877. — Plum-pudding au punch. (Dessin n° 242.)

Proportions : 500 gram. de graisse de rognons de bœuf, 500 gram. de raisins de Corinthe, Smyrne et Malaga, 250 gram. d'écorces confites d'orange et de cédrats, 3 à 400 gram. de bonne cassonnade, 600 gram. de mie de pain fraîche, une cuillerée à bouche de farine, un grain de sel, la moitié d'une muscade râpée, une pincée de gingembre en poudre, le zeste d'un citron haché, 10 à 12 œufs, 4 décil. de cognac, un peu de rhum, 1 décil. de crème : ces proportions sont pour 2 poudings. — Épluchez les raisins avec soin, lavez-les à l'eau tiède, déposez-les dans une terrine avec les écorces coupées en dés, faites-les macérer avec un peu de cognac. Épluchez la graisse, hachez-la avec une cuillerée de farine, déposez-la dans une grande terrine avec la mie de pain, la cassonnade et les œufs, mêlez bien cet appareil avec une cuiller; additionnez les raisins et les écorces, le restant du cognac, le sel, la muscade, le gingembre, les zestes hachés et, en dernier lieu, la crème. — Beurrez un moule à dôme plus large que haut, farinez-le, emplissez-le avec la moitié de l'appareil préparé. Humectez le centre d'une serviette, beurrez la partie humectée, farinez-la, appliquez-la sur l'appareil; nouez les pans de la serviette, en dessous du moule, en enveloppant celui-ci; ficelez fortement la serviette, plongez-la, ainsi que le moule, dans une marmite d'eau bouillante, 4 heures au moins avant de servir; continuez l'ébullition jusqu'au dernier moment; égouttez enfin le pouding sur un tamis, déballez-le, coupez-le droit sur le haut, afin de lui donner de l'aplomb, renversez-le sur un plat, avec précaution, afin de ne pas endommager la croûte superficielle; enlevez un petit morceau sur le haut du pouding, emplissez ce creux avec un peu de bon rhum sucré et enflammé; envoyez à part une sauce anglaise au rhum, un sabayon. ou une sauce mousseuse à la moelle (v. n° 1869). — Il est préférable d'enflammer le rhum dans la salle à manger même.

1878. — Pouding à la Vernet.

Faites dégorger 400 gram. de moelle de bœuf, pilez-la, passez-la au tamis; déposez-la dans une terrine avec un morceau de beurre, 160 gram. de sucre; travaillez-la à la cuiller pendant un quart d'heure, en additionnant, peu à peu, 5 jaunes d'œuf et 5 œufs entiers; quand l'appareil est crémeux ajoutez 7 à 8 cuillerées de purée de marrons, sucrée et vanillée; une cuillerée de farine de riz, 250 gram. de raisins de Smyrne, autant d'ananas coupé en dés, 4 cuillerées à bouche de kirsch; versez cet appareil dans un moule uni et à cylindre, beurré, fariné; faites-le pocher au bain-marie, selon la méthode ordinaire; quand il est à point, renversez le pouding sur un plat, masquez-le avec un sirop d'ananas au kirsch.

1879. — Pouding à la Tyrolienne.

Émiettez 400 gram. de biscuit, déposez-le dans une terrine, délayez-le avec 5 jaunes d'œuf, 5 œufs entiers, passez-le au tamis. Faites ramollir, à la bouche du four, 200 gram. de chocolat, broyez-le, mêlez-le, peu à peu, à

l'appareil; additionnez 150 gram. de moelle de bœuf hachée très-fin, 2 poignées de raisins de Smyrne, 4 cuillerées à bouche de marmelade d'abricots, une de sucre vanillé; étendez cet appareil avec 2 décil. de crème crue, versez-le dans un moule à dôme beurré, fariné; faites-le pocher au bain-marie, selon la méthode ordinaire (v. n° 1871); démoulez-le sur un plat, masquez-le avec une sauce au chocolat.

1880. — Pouding à la Vésuvienne.

Versez dans une terrine la valeur d'un demi-litre de purée de marrons sucrée, vanillée; mêlez-la avec 250 gram. de raisins de Smyrne, autant d'écorces confites, 2 cuillerées de marasquin, 10 jaunes d'œuf, 2 œufs entiers; quand l'appareil est bien mêlé, additionnez 7 à 8 cuillerées à bouche de riz cuit à la crème, parfumé à la vanille; versez cet appareil dans un moule à cylindre de forme basse, beurré, fariné; faites-le pocher au bain-marie, selon la méthode ordinaire (v. n° 1871), démoulez-le sur plat; emplissez alors le cylindre avec un gros salpicon de fruits confits, mêlés; faites chauffer 2 décil. de rhum avec 150 gram. de sucre, aussitôt que l'esprit s'enflamme, versez-le dans le puits du pouding. — Ce mets doit être présenté à table avec une extrême attention, afin de prévenir tout accident.

1881. — Pouding à l'Écossaise.

Faites imbiber au lait 400 gram. de mie de pain blanc, exprimez-en aussitôt toute l'humidité; mettez-la dans une casserole pour la broyer, ajoutez 175 gram. de moelle de bœuf, autant de graisse de rognons de bœuf, l'une et l'autre hachées très-fin, ajoutez encore 250 gram. de sucre, 400 gram. de raisins de Smyrne et écorces confites, 1 décil. de rhum, le zeste d'une orange, 10 jaunes d'œuf, 2 œufs entiers, et, en dernier lieu, 4 blancs fouettés; versez l'appareil dans un moule à timbale beurré, fariné; placez le moule dans une casserole, appuyé sur un trépied avec de l'eau chaude jusqu'à moitié de hauteur; faites partir l'eau en ébullition, couvrez la casserole, poussez-la au four pour pocher l'appareil, avec ébullition. Une heure après, renversez le pouding sur un plat, masquez-le avec une sauce abricots au madère.

1882. — Pouding de pain à l'Anglaise (bread-pudding).

Coupez en gros dés 500 gram. de mie de pain de cuisine, déposez-la dans une terrine, humectez-la avec du lait chaud; quand elle est bien imbibée, exprimez-la, par petite quantité à la fois; mettez-la à mesure dans une casserole pour la broyer avec une cuiller, mais hors du feu; additionnez à l'appareil 150 gram. de beurre, un grain de sel, 250 gram. de sucre vanillé, 4 jaunes d'œuf, 6 œufs entiers, 300 gram. de raisins de Smyrne, 6 macarons écrasés, quelques cuillerées de crème crue; quand le mélange est opéré, versez l'appareil dans un moule à timbale beurré, placez ce moule dans une casserole, appuyée sur un trépied, avec de l'eau jusqu'à moitié de hauteur, faites partir le liquide en ébullition, couvrez la casserole, poussez-la au four, en maintenant l'ébullition pendant une heure. Au moment de servir, démoulez le pouding sur un plat, masquez-le avec une crème anglaise à la vanille.

1883. — Pouding au pain, à la Gastronome.

Pilez 100 gram. de graisse de rognons de bœuf, épluchée avec une égale quantité de moelle de bœuf, passez-les au tamis; déposez-les dans une terrine, mêlez-les avec 250 gram. de sucre; ajoutez 10 jaunes d'œuf, de deux en deux, en travaillant l'appareil avec une cuiller; 10 minutes après, ajoutez encore 5 jaunes d'œuf, puis 2 œufs entiers. Quand l'appareil est mousseux, ajoutez la valeur de 4 à 500 gram. de mie de pain de cuisine, imbibée avec du lait et ensuite bien exprimée et broyée dans une terrine; ajoutez encore 3 à 400 gram. de raisins de Smyrne, mêlés avec un tiers d'écorces confites, un peu de zeste haché, un grain de sel, et enfin 1 décil. de rhum. Versez l'appareil dans un moule à dôme beurré et fariné; faites-le pocher au bain-marie pendant trois quarts d'heure. Au moment de servir, renversez le pouding sur un plat, masquez-le avec une sauce abricots au rhum.

1884. — Pouding Wellington.

Cuisez d'après les règles 3 douzaines de petits pannequets au sucre, parez-les, étalez-les sur une serviette, masquez-les avec une légère couche de marmelade d'abricots. Cuisez un moyen moule à timbale de crème au bain-marie, parfumée au café; quand elle est refroidie, renversez-la dans une terrine pour la broyer à la cuiller, la passer au tamis; liez alors cet appareil avec 8 à 10 jaunes d'œuf crus, 2 œufs entiers. — Beurrez un moule à dôme, masquez-en le fond et les parois avec quelques pannequets préparés, en les appuyant du côté qui n'est pas masqué de marmelade, pliez les autres pannequets en carrés, rangez-les dans l'intérieur du moule, par couches, en les alternant avec une petite partie de l'appareil à la crème préparé. Quand le moule est plein, masquez-en toute l'ouverture avec un large pannequet, placez le moule dans une casserole, appuyé sur un grand coupe-pâte, versez de l'eau chaude dans la casserole jusqu'à moitié de hauteur du moule, faites pocher le pouding au *bain-marie*,

sans ébullition; au moment de servir, démoulez-le sur un plat, masquez-le avec une sauce crème anglaise, au café, chaude.

1885. — Pouding George-Quatre.

Cuisez 3 à 4 douzaines de pannequets minces, parez-les, masquez-les, d'un côté, avec une couche de riz à la crème, sucré, vanillé, fini avec quelques jaunes d'œuf, un peu de beurre; pliez ces pannequets en carré long, tous dans les mêmes dimensions. Beurrez grassement un moule à timbale avec du beurre clarifié, glacez-le au sucre fin; masquez le fond et les pourtours du moule avec une partie des pannequets, en les dressant par couches et en couronnes, mais à plat; emplissez le vide avec le restant des pannequets pliés, en les alternant avec du riz et des cerises mi-sucre, ramollies et épongées; couvrez l'ouverture du moule avec un rond de papier, placez-le sur un petit plafond, poussez-le à four vif pour glacer le pouding, le renverser sur un plat; envoyez-le avec une sauce aux cerises.

1886. — Pouding à la Humboldt.

Pilez 300 gram. d'amandes avec un blanc d'œuf, passez-les au tamis. — Déposez dans une terrine 6 jaunes d'œuf, 300 gram. de sucre en poudre, dont une partie vanillée, travaillez cet appareil à la cuiller comme pour biscuit; quand il est bien mousseux, incorporez d'abord les amandes, puis 4 blancs fouettés. — Cuisez 3 douzaines de pannequets, parez-les. Avec 5 ou 6 de ces pannequets foncez entièrement un moule à dôme et à cylindre de forme basse, beurré; quand le moule est foncé, coupez le restant des pannequets en deux parties, masquez-les, d'un côté, avec de la marmelade d'abricots, pliez-les, rangez-les dans le moule par couches, en les alternant avec l'appareil aux amandes; quand le moule est plein, couvrez le dessus avec un pannequet non masqué; placez le moule dans une casserole avec de l'eau bouillante jusqu'à moitié de hauteur; faites pocher l'appareil au bain-marie pendant une heure. Dans l'intervalle, collez sur le centre d'un plat un tampon en pain frit, forme de pyramide, de même hauteur que le moule, masquez-le avec une couche de marmelade. Quand le pouding est poché, démoulez-le sur un plat, piquez autour du tampon 5 à 6 hâtelets d'entremets, garnis avec des fruits confits; masquez le pouding au pinceau avec de la marmelade d'abricots, entourez-le avec une couronne de gros quartiers de pêches. Envoyez à part une sauce abricots à la vanille, finie avec un peu de lait d'amande.

1887. — Pouding à l'Américaine.

Levez les chairs blanches de 2 poulets rôtis, retirez-en la peau, pilez-les avec 150 gram. de moelle de bœuf; ajoutez la valeur de 3 décil. de bouillie à la crème, vanillée; retirez l'appareil, déposez-le dans une terrine pour incorporer à la cuiller la valeur d'un décil. de marmelade de pommes, une pointe de fleur de muscade pilée, 3 œufs entiers, 8 jaunes, un demi-zeste de citron haché, 5 à 600 gram. de raisins de Corinthe et de Smyrne; versez cet appareil dans un moule uni, à cylindre, beurré, fariné; faites-le pocher au bain-marie pendant une heure, sans ébullition. Au moment de servir, renversez le pouding sur un plat, masquez-le avec une sauce à la crème, à l'anglaise au rhum, ou au madère (v. n° 1852).

1888. — Pouding d'abricots à l'Anglaise.

Coupez en quartiers une vingtaine de bons abricots, fermes; déposez-les dans une terrine, saupoudrez-les avec une poignée de sucre en poudre, faites-les macérer pendant une demi-heure, en les sautant de temps en temps. — Foncez un moule à dôme plus large que haut avec de la pâte à pouding à la graisse, très-mince, masquez-la intérieurement avec une couche de marmelade de pommes bien serrée; emplissez le vide avec les quartiers d'abricots, en les dressant par couches et en les alternant avec de la cassonade ou du sucre; couvrez les fruits avec un rond de pâte, soudez celle-ci avec celle des parois; fermez le moule avec son couvercle, enveloppez-le dans un linge, plongez-le à l'eau bouillante pour le cuire à feu vif pendant 2 heures. Au moment de servir, sortez le moule, déballez-le, renversez le pouding sur un plat, masquez-le avec une sauce abricots au madère.

1889. — Pouding à la Cowley.

Travaillez dans une terrine, à l'aide d'une cuiller, 200 gram. de sucre avec 4 jaunes d'œuf, en incorporant ceux-ci peu à peu; quand l'appareil est bien mousseux, additionnez 200 gram. d'amandes pilées avec 2 jaunes d'œuf passés au tamis. D'autre part, déposez dans une terrine 5 à 6 cuillerées à bouche de pulpe de pommes de terre cuites au four ou sous les cendres chaudes, passée au tamis; travaillez-la en incorporant 2 cuillerées à bouche de sucre vanillé, 3 jaunes et un œuf entier; mêlez les 2 appareils ensemble, incorporez 4 à 5 blancs d'œuf fouettés; versez-le alors dans un moule à timbale beurré, glacé au sucre; placez le moule sur un plafond, poussez-le au four modéré. Au bout d'une heure, démoulez le pouding sur un plat, masquez-le avec une crème anglaise à la vanille.

1890. — Pouding à la Camerani.

Foncez un moule à dôme avec de la pâte fine bien reposée. Préparez un petit appareil à soufflé avec 200 gram. de farine, une cuillerée à bouche de fécule, le lait nécessaire. Aussitôt qu'il est lié, sucrez-le; ajoutez 150 gram. d'amandes pilées avec 2 jaunes d'œuf, passées au tamis; ajoutez encore 5 jaunes d'œuf et 6 blancs fouettés bien fermes. — Faites cuire au lait 4 à 5 poignées de nouilles ciselées; égouttez-les sur un tamis, versez-les dans une terrine, mêlez-les avec un morceau de beurre, 150 gram. d'écorces d'orange, autant d'ananas et de marrons confits, coupés en dés, 2 poignées de raisins de Smyrne, et enfin 3 œufs entiers; mêlez les 2 appareils, versez-les dans le moule; couvrez celui-ci avec un rond de pâte, soudez-la avec celle des bords, fermez le moule avec son couvercle, enveloppez-le dans un linge, pour le plonger à l'eau bouillante et lui donner 1 heure 1/2 d'ébullition; déballez le moule, renversez le pouding sur un plat, masquez-le avec un sirop d'ananas au marasquin.

1891. — Pouding de Hanovre.

Déposez dans une terrine 300 gram. de beurre manié, travaillez-le à la cuiller, en incorporant 4 jaunes. 1 œuf entier, mais peu à peu; quand l'appareil est bien mousseux, incorporez 2 cuillerées à bouche de farine, 4 de sucre à l'orange, 4 d'écorce de citron coupée en petits dés, un grain de sel, 2 poignées de raisins de Smyrne; et enfin 300 gram. de mie de pain humectée avec du lait, égouttée sur un tamis; versez l'appareil dans un moule à dôme beurré, fariné; fermez le moule, enveloppez-le dans une serviette, plongez-le à l'eau bouillante; donnez 2 heures d'ébullition continue. Sortez le moule de l'eau, déballez-le pour démouler le pouding sur un plat; masquez-le avec une sauce abricots au marasquin.

1892. — Pouding de semoule à la Westphalienne.

Préparez un appareil de pouding de semoule, en le tenant un peu ferme; laissez-le refroidir, versez-le sur une ou 2 plaques minces grassement beurrées, étalez-le de 1 centim. d'épaisseur, saupoudrez-le avec du sucre fin; poussez les plaques à four vif. Quand l'appareil est raffermi, sortez-le du four, divisez-le en ronds, juste du diamètre du moule à timbale, destiné à cuire le pouding; beurrez ce moule, emplissez-le avec les abaisses en rangeant celles-ci l'une sur l'autre, mais en les masquant, d'un côté, avec de la marmelade d'abricots *très-serrée*; quand le moule est plein, tenez-le pendant 20 minutes au *bain-marie*. Au moment de servir, renversez le moule sur un plat, masquez le pouding avec une sauce abricots au marasquin, saupoudrez-le avec des pistaches hachées.

1893. — Pouding de semoule, sauce Églantine. (Dessin nº 240.)

Faites bouillir 6 décil. de lait dans une casserole; au premier bouillon, retirez-la sur le coin du fourneau, incorporez au liquide, peu à peu, 200 gram. de semoule, en laissant tomber celle-ci en pluie, mais en ayant soin d'agiter le liquide avec une cuiller à l'endroit où tombe la semoule. Aussitôt que l'appareil est bien lié, ajoutez 200 gr. de sucre, cuisez-le encore quelques minutes; versez-le dans une terrine, travaillez-le, en incorporant un morceau de beurre, quelques fruits confits coupés en petits dés, le zeste d'un citron haché, 5 jaunes, 2 œufs entiers, 5 blancs fouettés. Beurrez un moule cannelé, à cylindre, emplissez-le avec l'appareil, posez-le dans un sautoir avec de l'eau chaude jusqu'à moitié de hauteur, cuisez-le à four modéré pendant trois quarts d'heure; démoulez-le sur un plat; masquez-le avec une sauce églantine.

1894. — Pouding de riz à la Portugaise.

Triez 4 à 500 gram. de beau riz, lavez-le, cuisez-le à grande eau, mêlée avec quelques jus de citron, mais en ayant soin de conserver les grains bien entiers et pas trop cuits; égouttez-le aussitôt dans une casserole, ajoutez 200 gram. de beurre, le sucre nécessaire; couvrez la casserole, tenez-la à la bouche du four jusqu'à ce que toute l'humidité du riz soit absorbée; à ce point, changez le riz de casserole, mêlez-le avec 2 cuillerées à bouche de sucre d'orange, 100 gram. de raisins de Smyrne, un petit salpicon composé avec des écorces confites, citron, orange, cédrat, ainsi que quelques cuillerées de pistaches coupées en dés; incorporez à l'appareil 7 à 8 jaunes d'œuf, 2 blancs fouettés; versez-le dans un moule à timbale beurré, glacé au sucre et à la fécule; couvrez-le avec un rond de papier; placez le moule dans une casserole avec de l'eau jusqu'à moitié de hauteur; faites partir l'eau en ébullition, tenez le moule au bain-marie jusqu'à ce que l'appareil soit raffermi; démoulez alors le pouding sur un plat, entourez-le, à sa base, avec une garniture de quartiers d'oranges coupés à vif, envoyez à part une sauce abricots à l'orange.

1895. — Pouding de riz à l'orange.

Triez 350 gram. de riz, lavez-le, blanchissez-le à point, égouttez-le, placez-le dans une casserole; mouillez-le

avec 8 décil. de lait, ajoutez un grain de sel; et faites partir le liquide en ébullition, couvrez la casserole, posez-la sur feu modéré; finissez de cuire le riz sans le toucher jusqu'à ce qu'il soit à sec, bien tendre; retirez-le alors du feu, additionnez un morceau de beurre fin, 200 gram. de sucre en poudre, dont 50 gram. à l'orange; couvrez la casserole; 10 minutes après, versez l'appareil dans une terrine, incorporez 300 gram. de fruits confits et des écorces, coupés en petits dés, une poignée de cerises mi-sucre, entières, 6 jaunes, 2 œufs entiers, 3 blancs fouettés; versez l'appareil dans un moule à timbale beurré, pané à la mie de pain; arrosez-le avec un peu de beurre, posez-le sur un plafond pour le pousser au four modéré. Trois quarts d'heure après, retirez le pouding, démoulez-le sur un plat, masquez le fond de celui-ci avec une crème anglaise à l'orange. Envoyez le surplus à part.

1896. — Pouding de riz à la Bourdaloue.

Cuisez un pouding de riz, en procédant d'après la méthode prescrite dans l'article qui précède; quand il est sorti du four, cernez-le en dessus pour le vider, en laissant, autour et au fond, une épaisseur de 2 centim.; emplissez le vide avec une crème frangipane chaude, parfumée aux amandes, mêlée avec un gros salpicon de fruits confits, variés, 2 jaunes d'œuf et un blanc fouetté, couvrez cet appareil avec une couche de riz, tenez-le à four modéré pendant 25 minutes. Au moment de servir, démoulez le pouding sur un plat, masquez-le avec une sauce abricot à la vanille.

1897. — Pouding de nouilles à l'Italienne.

Préparez une pâte à nouilles avec 4 œufs, émincez-la, cuisez les nouilles à l'eau bouillante et salée, quelques minutes seulement; égouttez-les sur un tamis, versez-les aussitôt dans une casserole; additionnez un morceau de beurre fin, 200 gramm. de sucre; couvrez la casserole, tenez ainsi l'appareil pendant quelques minutes; incorporez alors 6 jaunes et 1 œuf entier, 6 macarons pulvérisés, un demi-zeste de citron haché, 300 gramm. de cédrat confit, coupé en dés; finissez-le avec un morceau de beurre et 2 cuillerées à bouche de crème fouettée; versez-le dans un moule à timbale beurré, glacé au sucre, couvrez-le avec du papier, posez-le sur un plafond, poussez-le à four modéré pour le cuire pendant trois quarts d'heure. Au dernier moment, démoulez le pouding sur un plat, masquez-le avec une crème anglaise aux amandes.

1898. — Pouding soufflé aux amandes.

Délayez dans une casserole 7 à 8 cuillerées à bouche de fécule de riz avec 4 à 6 décil. de lait d'amandes douces et amères; ajoutez un grain de sel, un morceau de beurre, liez l'appareil sur feu, en le tournant à la cuiller; quand il est arrivé au point de consistance d'un appareil à soufflé, retirez-le; incorporez 200 gram. de sucre fin, en partie vanillé, puis 10 jaunes et un œuf entier, 2 cuillerées à bouche de crème à la Chantilly, 4 blancs fouettés, bien fermes. Beurrez un moule à timbale, emplissez-le avec l'appareil, par couches alternées avec des lames de biscuit coupées très-minces, masquées avec de la marmelade d'abricots; quand le moule est plein, posez-le dans une casserole avec de l'eau chaude jusqu'à moitié de hauteur, faites-le pocher au bain-marie; au dernier moment, démoulez-le sur un plat, masquez-le avec une crème anglaise aux amandes et à la vanille.

1899. — Pouding soufflé de Francfort.

Déposez 250 gram. de beurre dans une terrine, travaillez-le à la cuiller, en mêlant 6 à 7 jaunes d'œuf; quand l'appareil est bien mousseux, ajoutez 175 gram. d'amandes séchées, pilées, passées au tamis, 175 gram. de sucre en poudre, 125 gram. de mie de pain noir, pulvérisé, passé au tamis; quelques cuillerées à bouche d'écorces confites, coupées en petits dés, 2 cuillerées de sucre vanillé, une pincée de cannelle en poudre; incorporez alors à l'appareil 6 blancs d'œuf fouettés, bien fermes; dressez-le dans un moule, couches par couches, alternées avec quelques cerises mi-sucre; posez le moule dans un sautoir avec de l'eau chaude jusqu'à moitié de sa hauteur, poussez-le à four doux pour cuire l'appareil pendant 35 minutes. Démoulez le pouding sur un plat, masquez le fond de celui-ci avec une sauce aux cerises, envoyez séparément le surplus.

1900. — Pouding soufflé au citron.

Déposez dans une casserole 10 jaunes d'œuf, 150 gram. de sucre en poudre, 150 gram. de beurre, une cuillerée à bouche de fécule, le jus de 2 citrons; posez la casserole sur feu très-doux, cuisez l'appareil, en le tournant à la cuiller, jusqu'à ce qu'il soit lié comme une crème à l'anglaise; passez-le alors à l'étamine dans une terrine, vannez-le jusqu'à ce qu'il soit froid. Dans l'intervalle, fouettez 10 blancs d'œuf, incorporez-les, peu à peu, à l'appareil de la terrine; versez-le ensuite dans un moule à dôme beurré, fariné : placez-le aussitôt dans une casserole, appuyé sur un coupe-pâte, ayant de l'eau jusqu'au tiers de sa hauteur; faites bouillir l'eau, poussez la casserole à four doux,

pour cuire le pouding pendant 35 minutes, à four fermé; au moment de servir, démoulez-le sur plat, masquez le fond de celui-ci avec une crème anglaise au citron, envoyez le surplus de la crème dans une saucière. — Ce pouding doit être servi aussitôt cuit à point.

1901. — Pouding soufflé à la Saxonne.

Proportions : 500 gram. de farine, 500 gram. de beurre, 500 gram. de sucre, trois quarts de litre de lait, 22 jaunes, 20 blancs fouettés, un grain de sel, un bâton de vanille : ces proportions suffisent pour 4 moules. — Faites bouillir le lait avec une gousse de vanille coupée, couvrez la casserole, retirez-la du feu; quelques minutes après, placez la farine dans une autre casserole, délayez-la avec le lait chaud, mais peu à peu, afin de ne pas faire de grumeaux; additionnez, également peu à peu, la moitié du beurre, la moitié du sucre, ainsi que le sel ; posez la casserole sur feu modéré, travaillez l'appareil à la cuiller jusqu'à ce qu'il commence à prendre de la consistance; retirez aussitôt la casserole du feu, afin de mieux lier l'appareil; quand il est bien lisse, remettez-le sur feu pour le travailler de nouveau, le dessécher jusqu'à ce qu'il se détache du fond de la casserole; à ce point, versez-le dans une terrine; aussitôt qu'il a perdu sa grande chaleur, travaillez-le à la cuiller, en incorporant, peu à peu, les jaunes d'œuf, ainsi que le restant du sucre et du beurre. Fouettez les blancs, bien fermes, incorporez-les à l'appareil; versez celui-ci dans un moule uni, à cylindre, préalablement beurré, glacé au sucre et à la fécule; posez-le dans une casserole avec de l'eau jusqu'à moitié de hauteur, cuisez le pouding à four modéré pendant 40 minutes; au moment de servir, renversez-le sur un plat, masquez-le avec une crème anglaise à la vanille.

1902. — Pouding soufflé au chocolat.

Préparez un petit appareil, en procédant, d'après la méthode prescrite dans l'article qui précède; avant d'incorporer les œufs, mêlez-le avec 3 cuillerées à bouche de chocolat sans sucre, dissous, broyé, puis délayé avec 2 jaunes d'œuf; incorporez le restant des œufs à l'appareil, le beurre, et en dernier lieu les blancs fouettés; versez-le dans un moule à cylindre beurré, fariné; faites cuire le pouding au bain-marie, selon la méthode ordinaire; au moment de servir, renversez-le sur plat, masquez-le avec une sauce au chocolat à la vanille et à la crème.

1903. — Pouding soufflé à la Royale. (Dessin n° 239.)

Cuisez un petit appareil de biscuit roulé, décrit au chapitre de la pâtisserie; masquez-le avec une couche de marmelade de framboises ou groseilles, un peu ferme, foncée en couleur; roulez le biscuit sur lui-même de forme cylindrique ayant à peu près 4 centim. de diamètre. Enveloppez-le aussitôt dans du papier pour le serrer et le maintenir rond; une heure après, coupez-le transversalement en tranches minces; avec ces tranches masquez entièrement les parois intérieures d'un moule à dôme beurré, en les posant à plat; emplissez le vide du moule avec un appareil à pouding, (n° 1901); posez-le dans une casserole avec de l'eau bouillante jusqu'à moitié de hauteur pour faire pocher le pouding au bain-marie, mais au four, sans couvrir la casserole. Au moment de servir, démoulez le pouding sur un plat, glacez-le au pinceau avec de la marmelade d'abricots, piquez sur le centre un hâtelet garni de fruits, saucez le fond du plat avec une purée de framboises fraîches, étendue avec un sirop vanillé.

1904. — Pouding à l'ananas.

Préparez un petit appareil à pouding dans les proportions de celui décrit au n° 1901 ; quand il est fini, mêlez-le avec un salpicon d'ananas pour le verser dans un moule beurré et fariné : faites-le pocher au bain-marie pendant trois quarts d'heure; au moment de servir, démoulez le pouding sur un plat, masquez-le avec un sirop d'ananas; entourez-le avec une couronne de tranches d'ananas, frais, simplement chauffés dans du sirop sans ébullition.

1905. — Pouding à la Cambacérès.

Pilez 250 gram. de moelle de bœuf crue; passez-la au tamis, pour la déposer dans une terrine; travaillez-la avec une cuiller, en additionnant 8 jaunes d'œuf et 150 gram. de sucre. — D'autre part, pilez 300 gram. d'amandes douces avec une douzaine d'amères; passez-les au tamis; pilez également 300 gram. de raisins secs, épépinés, et autant d'écorces confites; passez-les aussi au tamis pour les déposer dans une autre terrine avec les amandes; mêlez 4 à 5 œufs entiers à cet appareil, travaillez-le avec une cuiller. — Quand l'appareil à la moelle est mousseux, mêlez-le avec celui aux amandes; ajoutez 100 gram. de farine, 300 gram. de biscuit émietté, 100 gram. d'angélique coupée en dés, et enfin un décil. d'eau de noyau et un de rhum. Versez l'appareil dans un moule à dôme beurré et fariné, faites-le pocher au bain-marie pendant trois quarts d'heure. Au moment de servir, démoulez le pouding sur un plat, masquez-le avec une sauce abricots, mêlée avec un décil. d'eau de noyau.

1906. — Pouding soufflé à l'Espagnole.

Faites fondre 250 gramm. de beurre, épurez-le, versez-le dans une casserole pour le chauffer; ajoutez 2 fortes poignées de mie de pain, blanche et fine, cuisez celle-ci, en la tournant à la cuiller, jusqu'à ce qu'elle ait pris une couleur blonde; délayez-la alors, peu à peu, avec 3 décil. de lait tiède; tournez l'appareil sur feu jusqu'à ce qu'il commence à devenir consistant; retirez aussitôt la casserole hors du feu, liez l'appareil, en le travaillant fortement; à ce point, ajoutez 200 gram. de sucre en partie vanillé; cuisez-le encore quelques minutes, versez-le dans une autre casserole pour incorporer 3 œufs entiers et 6 jaunes; quand il est froid, incorporez 5 blancs fouettés, bien fermes; versez alors l'appareil dans un moule cylindrique uni, beurré; posez celui-ci dans une casserole avec de l'eau jusqu'à moitié de hauteur, faites pocher le pouding à four modéré; une heure après, renversez-le sur un plat, masquez-le avec une crème anglaise à la vanille.

1907. — Charlotte de pommes à la vanille.

Beurrez grassement un moule à charlotte, masquez-en le fond avec des lames minces de pain de cuisine, en formant une rosace serrée, sans laisser de jours, mais en ayant soin de tremper à mesure ces lames de pain dans du beurre fondu pour les imbiber. Coupez d'autres lames minces de pain, en forme de carré long, juste de la hauteur du moule, de la largeur de 3 à 4 centim.; imbibez-les à mesure dans du beurre fondu, appliquez-les, une à une, tout autour et contre les parois du moule, en les posant à cheval; couvrez le moule avec une cloche, tenez-le dans un lieu frais. Coupez une vingtaine de pommes de reinette en quartiers, supprimez-en le cœur, pelez-les pour les émincer, placez-les dans un sautoir, largement beurré, ajoutez un bâton de vanille coupé en deux, une poignée de sucre en poudre; posez le sautoir sur feu vif, sautez les pommes jusqu'à ce qu'elles soient bien saisies; aussitôt qu'elles ont réduit leur humidité, arrosez-les avec un peu de marmelade d'abricots, cuisez-les encore quelques minutes : les pommes doivent rester fermes, entières; retirez-les du feu. Dix minutes après, égouttez le liquide que les pommes ont rendu, et avec celles-ci emplissez le vide du moule à charlotte, couvrez-le avec une tranche ronde de pain, formant le diamètre du moule; beurrez grassement le pain du tour. Posez le moule sur un plafond, poussez-le à four vif, pour saisir le pain; retirez-le sur feu plus modéré, afin de bien chauffer les pommes et glacer le pain de belle couleur; un quart d'heure suffit. En sortant la charlotte du four, renversez-la sur un plat, mais sans enlever le moule, tenez le plat à l'étuve pendant 5 minutes; épongez ensuite le beurre du plat, enlevez le moule, glacez la charlotte au pinceau avec un peu de marmelade d'abricots, entourez-la à la base avec une couronne de quartiers de pommes bien parés; glacez-les aussi avec un peu de marmelade, envoyez séparément une sauce abricots à la vanille.

1908. — Charlotte à la Varsovienne.

Foncez un moule à charlotte avec du pain beurré, en procédant comme il est dit dans l'article qui précède : masquez intérieurement ce pain, autour et au fond, avec une couche de marmelade de pommes très-serrée ; trois quarts d'heure avant de servir, emplissez le vide du moule avec une macédoine de gros fruits variés, demi-confits ou cuits au sirop, suivant leur nature, tels que reines-Claude, abricots, pêches, ananas, pommes, poires en boules, cerises, verjus; tous ces fruits doivent être sans noyaux, cuits, bien épongés, rangés par couche dans le moule, en les alternant avec un peu de marmelade d'abricots, réduite au madère; couvrez les fruits avec une tranche ronde de pain, formant le diamètre du moule; beurrez-le en dessus; posez le moule sur un plafond, poussez-le à four vif, faites cuire la charlotte jusqu'à ce que le pain soit de belle couleur; sortez-la, tenez-la ainsi pendant quelques minutes, renversez-la ensuite sur un plat; épongez le beurre, enlevez le moule, saucez le fond du plat avec une marmelade d'abricots au madère; envoyez le surplus dans une saucière.

1909. — Charlotte de poires à la Napolitaine. (Dessin n° 241.)

Coupez en quartiers une douzaine de poires à cuire, de *bon chrétien*, *rousselet* ou *catillac;* supprimez-en les parties dures et la peau, placez les quartiers dans une casserole avec un morceau de cannelle, le jus d'un citron, mouillez-les avec du sirop et un verre de vin blanc; faites-les bouillir à couvert, sur feu modéré; quand elles sont à peu près cuites, égouttez-les, rangez-les dans un sautoir, arrosez-les avec 2 cuillerées de marmelade d'abricots étendue avec un peu de madère; ajoutez 300 gram. de raisins de Smyrne et écorces confites coupées en petits dés; faites-les mijoter à feu doux. — Dans l'intervalle, foncez un moule à dôme avec de la pâte à flan, masquez le fond et le tour de la caisse avec une couche mince de marmelade de pommes, réduite; emplissez le vide du moule avec les poires, couvrez-les avec un rond de pâte. Poussez la charlotte au four modéré, mais bien atteint; trois quarts d'heure après, sortez-la du four, laissez-la reposer pendant 10 minutes, démoulez-la sur un plat, masquez-la avec de la marmelade d'abricots réduite, saupoudrez les surfaces avec des pistaches hachées ; masquez le fond du plat avec un peu de sauce abricots au madère, envoyez le surplus dans une saucière.

1910. — Charlotte à la Polonaise.

Cuisez un biscuit à la vanille dans un moule à timbale ou à dôme; quand il est refroidi, coupez-le transversalement en tranches d'un centim. d'épaisseur; masquez chacune de ces tranches avec une crème frangipane à la vanille; reformez le biscuit sur plat dans son état primitif; masquez ensuite les surfaces extérieures, d'abord avec une couche légère de marmelade d'abricots, puis avec une couche d'appareil à meringue; lissez celui-ci, décorez-le au cornet, en disposant le décor de façon à pouvoir l'orner, après la cuisson, avec des confitures. Quand il est décoré, saupoudrez la meringue avec du sucre fin, poussez le plat à four doux pour colorer la meringue d'une belle teinte blonde; en sortant la charlotte du four, essuyez bien le plat, entourez-la avec des reines-Claude en compote, décorez la meringue avec de la gelée de pommes et groseilles; envoyez à part une crème anglaise à la vanille.

1911. — Charlotte à la Reine.

Préparez un appareil à pouding, décrit à l'article n° 1901; faites-le pocher dans un moule à cylindre uni; aussitôt qu'il est cuit, refroidi, renversez-le sur un plafond, découpez-le en tranches transversales d'un centimètre d'épaisseur; enlevez celles-ci avec un couvercle mince de casserole pour les dresser à mesure sur le centre d'un plat, l'une sur l'autre, en les alternant avec une couche de marmelade d'abricots. Quand l'appareil est remis dans sa forme première, emplissez le puits avec un salpicon d'ananas confit, lié avec un peu de marmelade d'abricots; masquez entièrement la charlotte avec une couche de meringue, lissez bien celle-ci; décorez-la au cornet, glacez-la au sucre fin; poussez la charlotte à four doux pour lui faire prendre une belle couleur blonde; en la sortant du four poussez au cornet, dans les cavités du décor, de la marmelade de reines-Claude et de la gelée de groseilles. Envoyez à part une purée de fraises crues, à la vanille.

1912. — Timbale à la Condé.

Beurrez un moule à timbale, saupoudrez-le avec des amandes hachées, foncez-le avec une pâte à flan; masquez la pâte au fond et autour avec du papier beurré, emplissez le vide du moule avec de la farine ordinaire, pour cuire la timbale. Quand la pâte est de belle couleur, enlevez la farine et le papier sans démouler la timbale. — Cuisez 300 gram. de riz à la crème, ajoutez un bâton de vanille; tenez-le à consistance d'appareil à pouding; au bout de 5 minutes qu'il est retiré du feu, liez-le avec quelques jaunes d'œuf, finissez-le avec un morceau de beurre fin; avec cet appareil, masquez la croûte de la timbale, à l'intérieur, avec une couche de 2 centim. d'épaisseur; emplissez aussitôt le vide avec des moitiés d'abricots, pelés, cuits, liés avec un peu de marmelade d'abricots; couvrez les fruits avec une couche de riz, et celui-ci avec un rond de papier; tenez la timbale à la bouche du four pendant un quart d'heure; renversez-la alors sur un plat; glacez-la avec de la marmelade d'abricots, ornez-la, en dessus, avec un petit décor d'angélique, entourez-la, à sa base, avec une couronne de moitiés d'abricots cuits; envoyez séparément une sauce abricots à la vanille.

1913. — Timbale à la Macédoine.

Décorez un moule à dôme avec de la pâte à nouille, sucrée; foncez-le avec de la pâte brisée fine; masquez intérieurement la pâte avec du papier beurré, emplissez le vide de la timbale avec de la farine, cuisez-la à four modéré; en la sortant du four, videz-la. Déposez dans un sautoir une belle macédoine de fruits en compote et de fruits confits, de nuances et d'espèces variées, tels que : pêches, abricots, reines-Claude, coings, pommes, poires, marrons, cerises, amandes vertes, pistaches, etc.; chauffez très-légèrement ces fruits avec un peu de sirop vanillé. Au moment de dresser, masquez le fond et les parois de la timbale avec une couche mince de marmelade de pommes; égouttez les fruits, dressez-les par couches dans le vide de la timbale, en les masquant à mesure avec un peu de marmelade d'abricots; couvrez les fruits, en dessus, avec une couche de marmelade de pommes, tenez la timbale à la bouche du four pendant 10 minutes; renversez-la ensuite sur un plat, nappez-la au pinceau avec de la marmelade d'abricots; entourez-la, à sa base, avec une couronne de tranches d'ananas; envoyez le sirop des fruits dans une saucière.

1914. — Timbale de marrons au marasquin.

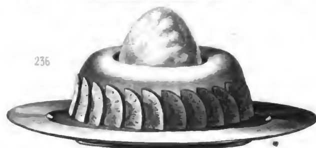
Retirez la première écorce à un 100 de marrons, plongez-les à l'eau bouillante, supprimez-en la peau, placez-les dans une casserole avec 2 verres de lait, et un demi-bâton de vanille, pour les cuire tout doucement; quand le mouillement est à sec, les marrons doivent se trouver cuits, passez-les au tamis. — D'autre part, préparez 750 gram.

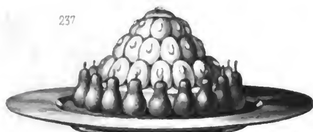
PLANCHE QUARANTE-QUATRIÈME. — ENTREMETS CHAUDS.





















233 Ananas au riz à la créole
234 Croûtes au cerises
238 Pannequets meringues
235 Savarin à l'ananas
237 Abricots à la Condé
236 Pommes au riz méringuées.
239 Pouding souflé à la royale
240 Pouding de semoule, sauce églantine
241 Charlotte de pommes à la napolitaine



de purée de marrons à la vanille, quand elle est passée, déposez-la dans une casserole pour la tenir au chaud. Cuisez 300 gram. de sucre au *petit-cassé* avec un bâton de vanille dedans; quand il est à point, mêlez-le, peu à peu, avec la purée de marrons de la casserole; travaillez l'appareil sur feu jusqu'à ce qu'il soit bien desséché, lisse, compacte; prenez-le alors, par petites parties, avec une cuiller, pour masquer le fond et les parois d'un moule à timbale foncé avec du papier; pressez l'appareil, lissez-le aussi bien que possible, en lui donnant 1 centimètre d'épaisseur. Emplissez aussitôt le vide de la timbale avec un appareil de riz à la crème, fini avec quelques jaunes d'œuf, mêlé avec des cerises mi-sucre; renversez la timbale sur un plat, masquez-la avec une crème anglaise ou une sauce au marasquin, liée avec une pincée de fécule.

1915. — Timbale à la Duchesse.

Prenez la valeur de 600 gram. de pâte à flan, un peu ferme; divisez-la en parties de la grosseur d'un œuf, roulez ces parties avec les mains sur la table farinée, pour en former des cordons de l'épaisseur d'un macaroni; montez ces cordons en spirale contre les parois intérieures du moule, en commençant par le fond, mais en ayant soin de tremper à mesure la pâte dans du beurre clarifié, ayant perdu toute sa chaleur, versé dans une assiette creuse et tiède; soudez les bouts de ces cordons avec attention, aussitôt le moule foncé, emplissez le vide de la timbale par couches avec des quartiers de pommes légèrement cuites au beurre, glacées à la marmelade d'abricots, chaque couche saupoudrée avec une pincée de raisins de Smyrne; masquez les fruits en dessus avec une abaisse en pâte; posez le moule sur un plafond, poussez-le à four vif pour le cuire pendant une demi-heure; au moment de servir, renversez la timbale sur un plat, masquez-la au pinceau avec de la marmelade d'abricots serrée; envoyez séparément une sauce abricots au madère.

1916. — Timbale à l'Espagnole.

Abaissez 600 gram. de pâte fine, de l'épaisseur de 2 millim.; détaillez-la au coupe-pâte, en ronds de 3 centim. de diamètre; aussitôt coupés, prenez ces ronds avec la pointe d'une lardoire, trempez-les dans du beurre clarifié, liquide, presque froid; montez-les en couronnes superposées, en les appuyant contre les parois et le fond du moule à dôme. Triez 250 gram. de beau riz, lavez-le, plongez-le dans un grand vase d'eau en ébullition, mêlez-le avec le jus de 3 citrons; quand il est à point, égouttez-le, déposez-le dans une terrine, mêlez-le avec une poignée de sucre ou avec du sirop vanillé pour le laisser macérer 2 heures. Déposez dans une autre terrine 7 à 8 cuillerées à bouche de purée de marrons sucrée; travaillez-le à la cuiller, en incorporant 6 jaunes d'œuf, 5 blancs fouettés: quand l'appareil est terminé, additionnez une quinzaine d'amandes vertes, 2 tranches d'ananas confit, émincé en julienne, 2 poignées de raisins de Smyrne, et en dernier lieu, le riz bien égoutté, ainsi que 2 cuillerées à bouche de marasquin; emplissez le moule avec cet appareil, couvrez-le avec une abaisse mince de pâte, et avec un rond de papier beurré; posez le moule sur un plafond, poussez-le à four modéré pour cuire la timbale pendant trois quarts d'heure; au moment de servir, démoulez-la sur un plat, masquez-la avec un sirop vanillé, entourez-la, à la base, avec une couronne de marrons demi-confits.

1917. — Timbale de riz à la Napolitaine.

Avec de la pâte frolle, reposée, préparez une quinzaine d'abaisses, évidées sur le centre (dont 2 seulement pleines), en procédant comme il est dit à l'égard des gâteaux napolitains; en les sortant du four, coupez-les, à l'aide d'un moule, faites-les refroidir sous presse légère, afin de les obtenir bien droites; masquez les 2 abaisses pleines avec de la marmelade d'abricots; sur ces abaisses, dressez celles qui sont évidées, en les posant les unes sur les autres, mais en les alternant aussi avec une couche de marmelade d'abricots; quand la timbale est montée, masquez-en les contours et le dessus avec de la marmelade d'abricots, tenez-la à l'étuve douce pendant une demi-heure. Au moment de servir, dressez la timbale sur un plat, masquez-la avec une sauce abricots au marasquin, saupoudrez-la avec des pistaches hachées; emplissez le puits avec un appareil de riz cuit au lait d'amandes, parfumé à la vanille, fini avec quelques cuillerées de crème fouettée.

1918. — Timbale de fruits à la Parisienne.

Cuisez une brioche dans un moule à dôme, de forme élevée; quand elle est sortie du four et refroidie, cernez-la en dessus pour la vider, en laissant 1 centim. 1/2 d'épaisseur; tenez-la au chaud, sans la sortir du moule. Versez dans un poêlon un demi-verre de madère, mêlez-le avec 250 gram. de raisins, par moitié de Smyrne et de Corinthe, préalablement ramollis à l'eau tiède; ajoutez 4 à 5 cuillerées à bouche de confitures de cerises égouttées de leur sirop, lavées; donnez un bouillon au liquide, tenez ces fruits au chaud pendant 10 minutes. Dans un autre poêlon, placez quelques moitiés de pêches, d'abricots frais ou conservés en compote. Au moment de servir, masquez intérieurement la brioche avec une couche de marmelade d'abricots serrée, emplissez-la alors avec les

pêches et les abricots, en les rangeant par couches alternées avec les raisins : arrosez-les avec le madère. Fermez l'ouverture de la brioche avec le rond supérieur tenu en réserve, renversez-la sur un plat : masquez-la avec une sauce abricots au madère, saupoudrez-la avec des pistaches hachées, entourez-la avec une couronne de reines-Claude entières, envoyez à part le restant de la sauce madère.

1919. — Timbale à la Laguipierre.

Abaissez la valeur de 5 à 600 gram. de pâte fine, de l'épaisseur de 2 millim.; détaillez cette abaisse avec un coupe-pâte rond, ayant 3 cent. de diamètre. — Faites fondre 250 gram. de beurre, versez-le dans une terrine, en l'épurant; quand il a perdu sa plus grande chaleur, prenez un des ronds coupés pour le poser sur le centre d'un moule à dôme beurré; autour de ce rond, contre les parois du moule, montez les autres ronds en couronnes superposées, mais en ayant soin de poser les ronds à cheval, sans négliger de les tremper à mesure dans le beurre tiède. — Cuisez à grande eau 150 gram. de riz; quand il est bien égoutté, déposez-le dans une terrine, mêlez-le avec 150 gram. d'ananas confit, coupé en dés, autant de marrons confits et divisés, autant de raisins de Smyrne, 100 gram. de pistaches; arrosez le riz et les fruits avec la valeur de 2 décil. de marasquin. — Un quart d'heure après, incorporez à ces fruits un égal volume d'appareil à soufflé, versez-le aussitôt dans le moule, posez celui-ci sur un plafond, poussez-le à four modéré; aussitôt que l'appareil du haut est saisi, couvrez-le avec du papier. Quand la pâte est cuite, retirez le pouding, laissez-le un peu tomber, renversez-le sur un plat; humectez la pâte au pinceau avec de la marmelade d'abricots, versez dans le fond du plat une petite sauce crème anglaise à la vanille.

1920. — Timbale à la Savarin.

Avec de la pâte à savarin, emplissez aux trois quarts un moule à dôme beurré; faites lever la pâte, à peu près à la hauteur des bords; cuisez le gâteau à four modéré, laissez-le refroidir, pour le couper droit en dessus; cernez-le pour le vider, en réservant le couvercle. — D'autre part, déposez dans un petit poêlon 250 gram. de raisins de Malaga, épépinés; arrosez-les avec la valeur d'un verre de vin blanc, ajoutez un peu de zeste; donnez un bouillon au liquide, retirez-le du feu pour l'égoutter. Mêlez alors aux raisins un égal volume de cerises confites et autant de boules de pommes, coupées à l'aide d'une cuiller à légumes; liez ces fruits avec quelques cuillerées à bouche de marmelade d'abricots, ajoutez 2 ou 3 cuillerées à bouche de lait d'amandes et quelques cuillerées de curaçao. Chauffez les fruits sans ébullition; chauffez également la timbale, pour l'emplir avec les fruits; couvrez-la avec son couvercle pour la renverser sur un plat; masquez-la alors avec un sirop d'orgeat, lié avec de la marmelade d'abricots.

1921. — Timbale de poires à la d'Arenberg.

Coupez en quartiers une douzaine de petites poires de *beurré*, pour les peler, en supprimer le cœur; cuisez-les en compote, en les tenant un peu fermes; quand elles sont bien égouttées, rangez-les dans un sautoir, arrosez-les avec quelques cuillerées à bouche de marasquin, tenez-les au chaud. — Foncez un moule à timbale avec de la pâte à flan, masquez le fond et le tour avec une couche de marmelade de poires à la vanille, bien réduite. Égouttez le liquide des poires; liez-les avec un peu de marmelade d'abricots; ajoutez une poignée de pistaches coupées en dés et autant de raisins de Smyrne, épluchés; avec ces fruits, emplissez le vide du moule, couvrez-les avec une abaisse de pâte frolle, en la soudant avec celle des bords; poussez alors le moule à four modéré pour cuire la timbale pendant trois quarts d'heure; en la sortant, renversez-la sur un plat chaud, masquez-la avec un sirop au marasquin, lié avec un peu de marmelade d'abricots.

1922. — Crème au bain-marie, au café.

Torréfiez, dans un poêlon, 250 gram. de café; aussitôt à point, versez-le dans une casserole contenant 5 décil. de lait bouillant, couvrez hermétiquement la casserole pour faire infuser l'appareil pendant 25 minutes; passez-le au tamis, allongez-le avec 2 décil. de crème crue. Déposez dans une terrine 15 jaunes, 2 œufs entiers, ajoutez 250 gram. de sucre, battez l'appareil avec le fouet, étendez-le peu à peu avec l'infusion au café; passez l'appareil deux ou trois fois au tamis, versez-le dans un moule à timbale beurré; placez le moule dans une casserole, en l'appuyant sur un trépied, avec de l'eau chaude jusqu'à moitié de sa hauteur; faites pocher l'appareil au bain-marie pendant une heure; retirez ensuite la casserole du feu, tenez-la ainsi pendant un quart d'heure. Quand l'appareil est à moitié refroidi, dégagez-le du moule avec la lame d'un petit couteau, renversez la crème sur un plat pour la masquer avec une sauce anglaise au café.

1923. — Crème au caramel.

Infusez un bâton de vanille dans 5 décil. de bon lait en ébullition. Cuisez 150 gram. d'amandes comme pour nougat; quand elles sont froides, pilez-les, versez-les dans l'infusion; couvrez la casserole, tenez-la pendant un

quart d'heure hors du feu. Déposez 15 jaunes d'œuf dans une terrine, broyez-les, délayez-les avec l'infusion aux amandes ; passez l'appareil au tamis deux fois. Cuisez dans un poêlon 4 cuillerées à bouche de sucre en poudre, au caramel blond ; quand il est de belle couleur, versez-le dans le fond d'un moule à timbale, laissez-le refroidir; versez alors l'appareil dans le moule, faites-le pocher au *bain-marie* pendant une heure, sans ébullition ; retirez la casserole sans sortir le moule. Une demi-heure après, renversez la crème sur un plat, masquez le fond du plat avec un bon sirop au caramel, vanillé.

1924. — Croûtes au madère.

Égouttez 4 à 500 gram. de cerises en confitures, passez-les à l'eau tiède, déposez-les dans un poêlon ; ajoutez une forte poignée de raisins de Smyrne, également lavés à l'eau tiède, autant d'amandes vertes confites, autant d'ananas frais ou confits, et enfin 4 cuillerées à bouche de pistaches mondées; les amandes, l'ananas, les pistaches doivent être coupés en dés. Mouillez ces fruits à couvert avec moitié madère, moitié sirop vanillé, légèrement lié avec un peu de fécule; chauffez ces fruits, tenez-les au bain-marie. — Coupez quelques tranches de mie de pain de cuisine, de 1 centim. d'épaisseur; sur ces tranches, coupez une trentaine de ronds, à l'aide d'un coupe-pâte, ayant 4 centim. de diamètre ; videz 6 de ces ronds ; saupoudrez-les des deux côtés avec du sucre fin ; rangez-les sur un gril bien propre, poussez-les au four pour les glacer; en les sortant, masquez-les avec une couche de marmelade d'abricots un peu serrée, puis montez-les, les uns sur les autres, en colonnes, formées chacune par 5 abaisses, en forme de petits napolitains, en plaçant sur le haut de chacune un anneau vidé; garnissez ce dernier avec une couche de fruits coupés en dés; sur le centre de cette couche, posez une *reine-Claude;* rangez les 6 colonnes sur un plat, l'une à côté de l'autre, dressez dans le milieu du plat les fruits préparés. Envoyez séparément une saucière de sirop de fruits au madère.

1925. — Croûtes aux fruits à la Portugaise.

Coupez 9 tranches de mie de pain de cuisine de 1 centim. d'épaisseur; sur ces tranches, coupez des croûtes de forme ovale, cernez-les à une petite distance des bords, faites-les frire au beurre dans un sautoir pour leur faire prendre une légère couleur blonde; égouttez-les sur un linge, ouvrez-les, videz-les, emplissez le vide avec un salpicon d'ananas lié avec un peu de marmelade d'abricots; dressez-les sur un plat en couronne, emplissez le puits avec des quartiers d'orange parés à vif, sucrés à la vanille ; envoyez séparément une sauce abricots au Malaga.

1926. — Croûtes à la Victoria.

Collez sur le centre d'un plat rond une petite pyramide en pain frit, ayant 7 à 8 centim. de haut, bordez le plat avec une bordure en pain frit, en collant les détails avec du repère, selon la méthode appliquée aux bordures de plat ; tenez le plat au chaud. — Préparez un salpicon avec des écorces confites, mêlez-le avec un égal volume de raisins de Smyrne; mouillez ces fruits avec un peu de madère, tenez-les au chaud. Coupez 18 croûtes en brioche d'un demi centim. d'épaisseur, de forme ovale, d'un égal diamètre; masquez-les, d'un côté, avec une mince couche d'appareil à pralin, saupoudrez-les avec du sucre fin, faites-les glacer au four chaud; dressez 6 de ces croûtes, à plat, entre la bordure et la pyramide, masquez-les avec le salpicon de fruits, préalablement égoutté; sur ce salpicon dressez en couronne les 12 croûtes restantes, en les alternant avec 12 tranches d'ananas coupées de même forme que les croûtes, mais plus minces, préalablement macérées pendant quelques heures dans un bon sirop vanillé. Dressez symétriquement, contre la pyramide, une macédoine de fruits composée de pêches et abricots en quartiers, de cerises sans noyaux, de ronds d'ananas enlevés à l'emporte-pièce, des amandes vertes, confites, coupées en moitiés; saucez ces fruits avec un bon sirop réduit au madère; piquez, en éventail, contre la pyramide 5 hâtelets garnis de beaux fruits, en observant de piquer un de ces hâtelets plus gros que les autres, debout sur le faîte de la pyramide ; ces hâtelets sont composés avec des reines-Claude vertes, des fraises, des détails de pommes ou poires, blancs ou rouges, coupés au couteau ou à l'emporte-pièce. Envoyez à part une sauce madère, mêlée avec des raisins de Smyrne, ramollis.

1927. — Croûtes aux cerises. (Dessin n° 234.)

Préparez une petite croustade en pain ou en brioche; si elle est en pain, elle doit être taillée au couteau, colorée à grande friture; si elle est en brioche, elle doit être cuite dans un moule; dans les deux cas, elle doit être vidée, collée sur le centre d'un plat. — Coupez 18 croûtes en brioche cuite, de l'épaisseur d'un centim., ayant la forme ovale, saupoudrez-les avec du sucre fin, faites-les glacer au four. Au moment de servir, emplissez la coupe collée sur le plat, avec de belles cerises cuites, bien égouttées, entourez-la, à sa base, avec un salpicon de fruits variés, chauffés avec un peu de madère, liés avec de la marmelade d'abricots ; sur ce salpicon dressez les croûtes en couronne, masquez-les au pinceau avec de la gelée de framboises, mi-prise. Envoyez à part une sauce abricots au madère et aux pistaches.

1928. — Croûtes à l'Italienne.

Coupez des tranches de mie de pain de cuisine, ayant l'épaisseur de 7 à 8 millim., distribuez-les en croûtes de forme ovale, rangez-les dans un plat, les unes à côté des autres, imbibez-les avec de la crème double crue, sucrée, parfumée; aussitôt qu'elles sont imbibées, égouttez-les, roulez-les dans des macarons pulvérisés pour les tremper dans des œufs battus, les paner à la mie de pain; égalisez-les avec la lame d'un couteau, faites-les frire dans un sautoir avec du beurre clarifié; quand elles sont de belle couleur des deux côtés, égouttez-les sur un linge; masquez-les avec une légère couche de marmelade, dressez-les en couronne sur un plat, emplissez le puits de cette couronne avec des boules de pommes et poires enlevées à la cuiller, cuites en compote, mêlées avec quelques cuillerées à bouche de raisins de Smyrne et des écorces confites, coupées en rond avec un tube à colonne; nappez ces fruits avec un sirop réduit au marasquin, envoyez le surplus dans une saucière.

1929. — Croûtes à l'Espagnole.

Coupez une vingtaine de croûtes en brioche ordinaire, de l'épaisseur de 8 millim., et de forme ovale ; saupoudrez-les avec du sucre fin, faites-les glacer au four ; masquez-les avec une couche de marmelade d'abricots, dressez-les en couronne sur un plat; emplissez le puits de la couronne avec une garniture de marrons demi-confits, mêlés avec quelques cuillerées à bouche de raisins de Smyrne; saucez-les avec un sirop au curaçao, saupoudrez-les avec des pistaches émincées; envoyez à part un punch, également au curaçao.

1930. — Croûtes printanières aux fruits.

Mêlez dans une terrine quelques douzaines de cerises crues, sans queue ni noyau; autant de belles fraises et de framboises, autant de quartiers d'orange parés à vif, quelques cuillerées de belles groseilles rouges et blanches. Coupez une quinzaine de tranches de mie de pain, de forme ovale, de l'épaisseur de 7 à 8 millim., cernez-les, faites-les frire au beurre, videz-les; emplissez le vide avec des abricots émincés, sautés vivement au beurre; dressez-les en dôme, en lissant le dessus; nappez ces croûtes avec une glace chaude au kirsch, dressez-les en couronne sur un plat; emplissez alors le puits de cette couronne avec les fruits de la terrine, liés avec quelques cuillerées de gelée de framboises; envoyez à part une sauce abricots au kirsch.

1931. — Pain de pommes à la vanille.

Préparez la valeur de 3 verres de marmelade de pommes à la vanille, sucrée, passée à l'étamine. Déposez dans une terrine 200 gram. de beurre manié; travaillez-le avec la cuiller, en additionnant, peu à peu, 12 jaunes d'œuf et 1 œuf entier. Quand l'appareil est bien mousseux, ajoutez quelques cuillerées à bouche de sucre; incorporez la purée de pommes, et ensuite 200 gram. de poudre de macarons; versez cet appareil dans un moule beurré et fariné, faites-le pocher au bain-marie. Au moment de servir, démoulez le pain sur un plat chaud, masquez-le avec un sirop au lait d'amandes, lié avec un peu de marmelade d'abricots.

1932. — Pommes au riz à l'orange.

Blanchissez 300 gram. de beau riz, égouttez-le pour le déposer dans une casserole, le couvrir avec du lait, au double de sa hauteur ; faites bouillir le liquide, retirez aussitôt la casserole sur feu modéré; tenez-la à couvert jusqu'à ce que le riz soit à sec; arrosez-le alors avec quelques cuillerées de bonne crème crue; terminez ainsi sa cuisson ; quand il est à point, sucrez-le, couvrez-le, tenez-le hors du feu jusqu'à ce qu'il ait absorbé toute l'humidité du sucre; à ce point, incorporez 150 gram. de beurre, 3 jaunes d'œuf, un demi-zeste d'orange haché; versez l'appareil dans un moule à bordure uni et beurré, en tassant le moule sur un linge, tenez-le à l'étuve. — D'autre part, cuisez 8 à 10 belles pommes de reinette coupées en quartiers; égouttez-les pour les déposer dans une petite terrine, mouillez-les à couvert avec un bon sirop vanillé; laissez-les refroidir avec un rond de papier dessus. Deux heures après, égouttez-les, rangez-les dans un sautoir; passez le sirop, réduisez-le de moitié, mêlez-le avec un peu de suc de pommes, versez-le dans le sautoir, poussez aussitôt celui-ci au four pour les glacer; dressez-les en buisson dans le centre de la bordure de riz, renversée sur plat; décorez-les avec quelques losanges d'angélique, arrosez-les avec le sirop réduit, envoyez séparément une sauce abricots, légèrement liée.

1933. — Pommes au riz, meringuées. (Dessin n° 238.)

Blanchissez et cuisez 300 gram. de riz au lait, à la vanille; finissez-le avec un peu de crème. Avec ce riz formez une bordure sur le fond d'un plat, laissez-le bien refroidir pour ranger dans le puits de la bordure des quartiers de pommes reinettes, glacées à l'abricot, en les dressant en pyramide ; masquez-en la surface, ainsi que le riz, avec une

couche d'appareil à meringue; lissez cette couche; entourez la base avec des moitiés de pommes de forme ovale, en les posant debout; entourez-les avec de petites perles en meringue. Entourez la base avec des perles plus grosses; décorez le dessus également avec de la meringue; saupoudrez celle-ci avec du sucre fin, poussez le plat à four doux afin de sécher la meringue en la colorant très-légèrement; en sortant l'entremets du four, garnissez les cavités du décor avec de la gelée ou des confitures; envoyez séparément une saucière de sauce abricots.

1934. — Pommes au gratin.

Pelez quelques bonnes pommes de reinette, divisez-les en quartiers, supprimez-en le cœur, rangez-les dans un sautoir beurré, saupoudrez-les avec un peu de sucre vanillé, cuisez-les à moitié; arrosez-les avec quelques cuillerées à bouche de marmelade d'abricots; tenez-les au chaud. — Foncez un cercle avec de la pâte à flan, masquez le fond et le tour de la pâte avec du papier beurré, emplissez le vide avec des noyaux de cerises séchés, cuisez le flan à four modéré; en le sortant, videz-le, glissez-le sur un plat sans retirer le cercle. Prenez alors les quartiers de pommes, rangez-les par couches dans le vide de la croûte à flan, en saupoudrant chaque couche avec une pincée de macarons écrasés; masquez la pyramide avec la marmelade bien réduite, saupoudrez-la avec une couche de pralin; saupoudrez celui-ci avec du sucre en poudre pour le glacer à la salamandre. Enlevez le cercle, essuyez bien le plat avant de l'envoyer.

1935. — Pommes gratinées.

Coupez transversalement, chacune en deux parties, une quinzaine de pommes calvilles, retirez-en le cœur à l'aide d'une cuiller à légumes; tournez chaque moitié en arrondissant les angles, cuisez-les dans un sirop léger, à la vanille, mais en les tenant un peu fermes; rangez-les à mesure, les unes à côté des autres, dans un sautoir beurré, arrosez-les avec de la marmelade d'abricots, poussez le sautoir au four; quand les pommes sont bien glacées, dressez-les en dôme sur un plat dont le fond est entouré avec une couronne de croûtons de pain frits, formant bordure; saupoudrez alors les pommes avec des amandes hachées, mêlées avec les trois quarts de leur volume de sucre en poudre; glacez-les à la salamandre. Envoyez séparément une sauce abricots.

1936. — Pommes au beurre.

Divisez en quartiers une quinzaine de grosses pommes reinettes, en supprimant la peau et le cœur; arrondissez les angles, citronnez-les, rangez-les dans un sautoir les unes à côté des autres; arrosez-les largement avec du beurre fondu, saupoudrez-les avec un peu de sucre vanillé, cuisez-les tout doucement, en les retournant; quand les pommes sont à peu près cuites, masquez-les avec un peu de sirop de pommes, réduit; placez le sautoir à la bouche du four. — Collez sur le fond d'un plat, à l'aide de repère, une couronne de petits croûtons de pain frits formant bordure; dans le vide formé par les croûtons dressez les pommes en dôme, ornez celui-ci avec des feuilles d'angélique coupées en pointe; entourez-le avec de petites croquettes de riz rondes, nappées avec de la sauce abricots; envoyez séparément une saucière de sirop de pommes, mêlé avec des pistaches émincées.

1937. — Pommes à la Richelieu.

Choisissez une quinzaine de pommes, de bonne qualité, se maintenant bien entières à la cuisson; pelez-les, videz-les à l'aide d'un tube à colonne, faites-les blanchir à l'eau bouillante, acidulée, légèrement sucrée, égouttez-les pour les plonger dans un sirop à 25 degrés, vanillé, tiède; couvrez-les, tenez-les dans le sirop jusqu'à ce que celui-ci soit refroidi. Égouttez alors les pommes sur un tamis, rangez-les sur un plafond, emplissez le vide chaque pomme avec un peu de frangipane aux amandes et à la vanille; masquez-les au pinceau avec de la marmelade d'abricots chaude; à mesure que les pommes chauffent, masquez-les de nouveau avec la marmelade, de façon à bien les napper; enlevez-les alors avec la lame d'un couteau, dressez-les en pyramide sur une croûte à flan dont le fond est masqué avec une couche de crème frangipane; saupoudrez les pommes avec de l'angélique et des amandes coupées en petits dés; posez sur le centre de chaque pomme une belle cerise confite. Dressez la croûte sur un plat, envoyez à part une saucière de crème anglaise à la vanille, cuite avec une pincée de fécule, afin de l'obtenir un peu plus liée qu'à l'ordinaire.

1938. — Pommes à la Dauphine.

Coupez par moitié 3 à 4 grosses pommes, divisez-les en tranches épaisses, coupez celles-ci au coupe-pâte, afin de les obtenir d'un égal diamètre, rangez-les à plat dans un sautoir grassement beurré; saupoudrez-les avec du sucre vanillé, cuisez-les vivement, des deux côtés, en les conservant fermes; dressez-les aussitôt en couronne serrée sur une bordure de riz vanillé, fini avec un salpicon d'angélique; glacez les pommes au pinceau avec du sirop de pommes très-réduit; dressez dans le puits une compote de belles cerises, montées en pyramide. Envoyez à part une saucière de sauce abricots au kirsch.

1939. — Pêches au riz, au marasquin.

Cuisez 300 gramm. de riz à la crème; quand il est fini, emplissez une douzaine de moules à dariole, beurrés, foncés avec un anneau en pâte d'abricots; placez ces moules sur un plafond, tenez-les au chaud. Coupez, chacune en deux parties, 8 à 10 belles pêches, supprimez-en les noyaux, plongez-les à l'eau bouillante pour les retirer aussitôt que la peau se détache des chairs; quand elles sont parées, divisez chaque moitié en deux parties, placez-les dans un poêlon, couvrez-les avec du sirop épais et vanillé; couvrez le poêlon, tenez-le hors du feu. Au moment de servir, démoulez les petits pains de riz, rangez-les à mesure sur le tour du fond d'un plat; égouttez bien les quartiers de pêches, dressez-les en dôme dans le puits formé par les pains de riz, ornez le dôme avec des feuilles d'angélique coupées en pointe; masquez les pêches avec leur sirop réduit à 30 degrés, avec un bâton de vanille dedans, fini au moment avec quelques cuillerées à bouche de bon marasquin. Envoyez le surplus dans une saucière.

1940. — Abricots à la Condé. (Dessin n° 237.)

Séparez, chacun en deux parties, une trentaine d'abricots pas trop mûrs; pelez-les, plongez-les à l'eau bouillante pour les égoutter aussitôt, les déposer dans une terrine, les mouiller, juste à couvert, avec du sirop vanillé réduit à 30 degrés. Une heure après, égouttez les abricots, dressez-les en dôme sur une couche de riz à la crème, dressée sur un plat de forme concave; saupoudrez-les avec des amandes hachées, mêlées avec du sucre en poudre; faites glacer les surfaces à four vif, mais au dernier moment. En les sortant, ornez les moitiés d'abricots avec une demi-amande du fruit, blanchie. Entourez alors le dôme avec une couronne de croquettes de riz, moulées en forme de poires, frites, bien égouttées, nappées avec de la marmelade d'abricots, ornées chacune avec une queue imitée en angélique.

1941. — Abricots à la Colbert.

Fendez en deux une quinzaine de beaux abricots, pas trop mûrs; retirez-en la peau, plongez-les à l'eau bouillante, quelques minutes seulement pour les attendrir légèrement; égouttez-les aussitôt, déposez-les dans une terrine, couvrez-les avec un bon sirop vanillé, laissez-les refroidir dans ce sirop; égouttez-les ensuite sur un linge, emplissez chaque moitié d'abricot avec du riz à la crème, fini avec quelques jaunes d'œuf, parfumé à la vanille, de façon à imiter un abricot entier, masquez-les avec une légère couche de marmelade d'abricots, roulez-les dans des macarons pulvérisés; trempez-les dans des œufs battus, panez-les à la mie de pain pour les faire frire de belle couleur; égouttez-les sur un linge, roulez-les dans du sucre vanillé, dressez-les en buisson dans un plat, bordé avec des croûtons de pain enlevés à l'emporte-pièce, frits, collés au repère; masquez-les largement avec une sauce abricots à la vanille, finie au dernier moment, avec quelques cuillerées de lait d'amandes.

1942. — Ananas au riz à la Créole. (Dessin n° 233.)

Parez à vif un bon ananas frais, coupez-le en deux sur sa longueur, divisez chaque partie en tranches régulières; rangez celles-ci dans un sautoir, mouillez-les à couvert avec du sirop tiède, à 25 degrés; couvrez le sautoir, tenez-le sur le côté du feu, sans chauffer davantage le liquide. Cuisez 400 gram. de riz à la crème (v. n° 1932) avec un bâton de vanille dedans; tenez-le consistant, finissez-le avec quelques jaunes d'œuf; laissez-le à peu près refroidir. Avec ce riz, emplissez un moule à ananas beurré; à défaut de moule, formez l'ananas à la main, mais sur une couche de riz, préalablement refroidi sur plat. Quand l'ananas est imité et le riz refroidi, piquez sur le sommet quelques feuilles d'angélique, en imitation de la couronne de l'ananas; ornez les surfaces avec de petits grains de raisins de Smyrne, ou des pointes d'angélique, pour imiter les aspérités superficielles du fruit; masquez-le alors au pinceau avec de la marmelade d'abricots, tenez-le à la bouche du four pendant un quart d'heure, en l'humectant souvent au pinceau avec la marmelade chaude; dressez ensuite les tranches d'ananas en couronne tout autour. Entre l'ananas et le riz disposez des feuilles d'angélique coupées en pointe; envoyez à part une sauce abricots à la vanille.

1943. — Marrons au riz à l'Espagnole.

Beurrez un moule à dôme, décorez-le intérieurement avec de gros détails d'angélique confite, mais ramollie à l'eau tiède. Blanchissez 400 gram. de riz, égouttez-le, rafraîchissez-le, cuisez-le à la crème avec un bâton de vanille; quand il est à point, changez-le de casserole, incorporez un morceau de bon beurre, laissez-le à peu près refroidir; travaillez-le alors à la cuiller, en incorporant 7 à 8 jaunes d'œuf; dressez-le contre les parois et le fond du moule décoré en lui donnant l'épaisseur de 1 centim. 1/2; lissez-le bien à l'intérieur, emplissez le vide avec une garniture de marrons moitié confits, égouttés de leur sirop, entremêlés avec une poignée de raisins de Smyrne ramollis, ainsi qu'avec quelques cuillerées à bouche de marmelade d'abricots; couvrez ces fruits avec une couche

de riz, et celle-ci avec un rond de papier. Tenez le moule au *bain-marie* pendant 20 minutes, renversez ensuite le pain sur un plat, masquez le fond de celui-ci avec le sirop des marrons, mêlé avec un peu de bon marasquin.

1944. — Soufflé à la vanille.

Pour un dîner de 12 couverts, il convient de servir cet entremets dans 2 casseroles d'argent. — Déposez dans une casserole 200 gram. de farine, 1 cuillerée à bouche de fécule, 4 jaunes d'œuf; incorporez les jaunes avec la farine; délayez ensuite la pâte avec 2 verres de lait cuit; ajoutez un grain de sel, 100 gram. de beurre, un bâton de vanille coupé, 150 gram. de sucre; posez la casserole sur feu modéré, tournez l'appareil avec une cuiller en bois pour le lier sans grumeaux; quand il est lisse, faites-le réduire à bon feu pour lui donner la consistance d'une béchamel serrée; passez alors l'appareil dans une autre casserole, incorporez un à un 12 à 14 jaunes d'œuf, ainsi que 100 gram. de bon beurre; travaillez vivement l'appareil pendant 10 à 12 minutes; mêlez-le avec 8 à 10 blancs d'œuf fouettés, bien fermes, ainsi que quelques cuillerées à bouche de crème fouettée, bien égouttée. Le mélange opéré, versez l'appareil dans 2 casseroles pour les emplir aux trois quarts; posez-les sur un plafond, poussez celui-ci à four doux, mais bien atteint. Trois minutes après, retirez la casserole pour fendre l'appareil en croix, pénétrant jusqu'au fond des casseroles; repoussez-les aussitôt au four pour les cuire pendant 20 à 25 minutes, mais en ayant soin de les glacer deux fois au sucre pendant leur cuisson. En sortant les soufflés du four, posez les 2 casseroles sur un plafond couvert avec une couche de cendres chaudes; couvrez-les chacune avec une cloche chaude, faites-les porter ainsi jusqu'à la salle à manger; là, les casseroles sont posées chacune sur un plat, pour être présentées aussitôt aux convives. — Les soufflés, quels qu'ils soient, exigent des praticiens les soins les plus attentifs, car c'est là une opération très-susceptible. Voilà pourquoi il convient de ne servir cet entremets que dans des dîners peu nombreux.

1945. — Soufflé de riz au marasquin.

Cuisez à grande eau 200 gram. de riz; égouttez-le, déposez-le dans une terrine, arrosez-le avec un peu de marasquin. — Préparez un appareil à soufflé, en procédant d'après la méthode prescrite dans l'article qui précède. Quand les blancs sont incorporés, dressez l'appareil par couches dans 2 casseroles à soufflé, en alternant chaque couche avec une petite partie du riz, bien égoutté. Quand les casseroles sont pleines aux trois quarts, posez-les sur un plafond, poussez celui-ci à four doux, mais bien atteint; quelques minutes après, sortez-les pour les fendre en croix, repoussez-les aussitôt au four pour les cuire pendant 25 minutes, en les glaçant deux fois au sucre fin; en sortant les soufflés du four, envoyez-les avec les précautions prescrites dans l'article précédent.

1946. — Soufflé à la Palphy.

Préparez un appareil à soufflé à la vanille tel qu'il est décrit au nº 1944. — D'autre part, cuisez une plaque de biscuit en feuille, fendez-le par le milieu, afin d'en diminuer l'épaisseur; masquez les 2 abaisses, d'un côté, avec de la marmelade d'abricots; divisez-les alors en ronds un peu plus petits que l'ouverture de la casserole à soufflé: il en faut de 5 à 6 pour un soufflé. Une demi-heure avant de servir, dressez dans chaque casserole une couche d'appareil à soufflé, ayant 2 centim. d'épaisseur, sur cette couche posez un rond de biscuit, masquez celui-ci avec une autre couche d'appareil, continuez ainsi, en alternant l'appareil et le biscuit, jusqu'à ce que les casseroles soient à peu près emplies; posez-les alors sur une plaque, couvrez-les avec du papier, pour les pousser à four doux. Quand les soufflés sont bien montés, enlevez le papier pour les saupoudrer avec du sucre et faire glacer la surface de belle couleur; retirez-les aussitôt, envoyez-les avec les précautions prescrites à l'article nº 1944.

1947. — Soufflé aux amandes.

Triez 250 gram. d'amandes douces, mêlées avec quelques-unes d'amères; frottez-les dans un linge, hachez-les sans les monder, jusqu'à ce qu'elles soient pulvérisées. Mêlez dans une terrine 300 gram. de sucre en poudre vanillé et 10 jaunes d'œuf; travaillez l'appareil avec une cuiller comme pour biscuit; quand l'appareil est bien mousseux, incorporez peu à peu les amandes hachées, en même temps que 8 blancs fouettés, bien fermes, et 4 cuillerées à bouche de crème fouettée; mélangez bien l'appareil, versez-le dans 2 casseroles à soufflé, beurrées; posez les casseroles sur un plafond, couvrez les soufflés avec un papier, poussez-les à four modéré pour les cuire sans trop les colorer. Au dernier moment, saupoudrez les soufflés avec du sucre fin à la vanille; faites les glacer, envoyez-les aussitôt.

1948. — Soufflé au chocolat, en petites caisses.

Déposez 4 tablettes de bon chocolat à la vanille dans un petit sautoir; tenez celui-ci à la bouche du four, jusqu'à ce que le chocolat soit bien ramolli; broyez-le alors avec une cuiller en bois, ajoutez 100 gram. de sucre,

5 à 6 jaunes d'œuf; 2 minutes après, délayez l'appareil avec la valeur de 2 blancs d'œuf fouettés; versez-le alors sur 6 blancs fouettés, mêlés avec 2 cuillerées à bouche de sucre vanillé. Avec cet appareil, emplissez de petites caisses en papier, rangez celles-ci à distance sur un plafond mince, poussez-le au four pour cuire les soufflés pendant 20 minutes; dressez-les aussitôt sur un plat pour les envoyer sans retard.

1949. — Soufflé de pommes à la Russe.

Tenez au chaud, dans une casserole, le volume d'un demi-litre de marmelade de pommes à la vanille, peu sucrée, mais bien réduite; 25 à 30 minutes avant de servir, chauffez-la bien en la tournant, retirez-la du feu, incorporez-la vivement avec 10 blancs d'œuf fouettés, bien fermes et sucrés; versez aussitôt l'appareil dans 2 casseroles à soufflé, lissez-le, en le montant en dôme, saupoudrez-le légèrement avec du sucre fin, poussez les casseroles à four très-doux; 20 minutes après, sortez-les pour les dresser sur un plat, les clocher, les envoyer. — Cet appareil à soufflé ne tombe pas.

1950. — Soufflé d'abricots à froid.

Déposez dans une bassine étamée, 4 décil. de purée d'abricots sans sucre, les fruits peuvent être cuits ou crus; mêlez-la avec le double de son volume de sucre, dont une partie parfumée à l'orange; posez la bassine sur glace, travaillez l'appareil à la cuiller, jusqu'à ce qu'il soit bien lié; additionnez alors un blanc d'œuf non fouetté, continuez à travailler vivement l'appareil; aussitôt que ce blanc est bien incorporé, additionnez-en un autre, et ainsi de suite jusqu'à concurrence de 10 blancs; pour que l'appareil devienne léger, il faut le travailler au moins pendant trois quarts d'heure; versez-le dans une casserole à soufflé, cuisez-le à four doux pendant 20 minutes.

1951. — Soufflé de framboises.

Posez sur glace une petite bassine mince, déposez dans le fond 500 gram. de gelée de framboises; broyez-la bien avec une cuiller, ajoutez peu à peu une forte poignée de sucre en poudre, dont une partie parfumée à l'orange: travaillez l'appareil pendant 12 à 15 minutes; mêlez-le alors avec 8 blancs d'œuf fouettés, bien fermes; ajoutez quelques gouttes de couleur rouge d'office, versez-le dans 2 casseroles à soufflé, cuisez-le 20 minutes à four doux. En sortant les soufflés du four, saupoudrez-les avec du sucre en poudre; envoyez-les aussitôt.

1952. — Petits soufflés à l'orange en caisse.

Préparez un appareil à soufflé dans les conditions prescrites au nº 1944, mais en supprimant la vanille; remplacez celle-ci par une addition de 2 cuillerées de sucre d'orange, mais en observant que ce sucre ne doit entrer dans l'appareil qu'alors que celui-ci est cuit et refroidi; quand les jaunes d'œuf, le beurre et les blancs fouettés sont incorporés, prenez l'appareil avec une cuiller, emplissez 24 petites caisses en papier de forme ronde ou ovale, mais plissées et très-légèrement beurrées à l'intérieur; rangez ces caisses sur une plaque recouverte de papier, poussez-les au four doux. Au bout de 10 à 12 minutes, saupoudrez-les avec du sucre fin; quand l'appareil est cuit, dressez les caisses sur 2 plats; envoyez-les aussitôt.

1953. — Poupelin.

Faites bouillir la valeur de 2 verres d'eau, ajoutez un grain de sel, 2 cuillerées à bouche de sucre, 175 gram. de beurre, un morceau de zeste. Retirez le liquide du feu, emplissez-le avec de la bonne farine, autant qu'il peut en absorber, en opérant comme pour la pâte à choux. Quand la pâte est desséchée, laissez-la à moitié refroidir pour incorporer 8 œufs entiers, ainsi que 600 gram. de beurre. Avec cette pâte, emplissez à moitié un moule à charlotte beurré; cuisez le gâteau à four modéré, bien fermé. Quand le gâteau est sorti du four et à moitié refroidi, videz-le entièrement pour ne laisser que la croûte du fond et des parois; emplissez le vide avec une frangipane, mêlée avec du salpicon de fruits, en dressant la crème par couches et en alternant chaque couche avec de la marmelade d'abricots; remettez le gâteau au four, pour 20 à 25 minutes, renversez-le sur un plat, saupoudrez-le avec du sucre fin.

1954. — Omelette du Roi.

Préparez un petit appareil à pouding saxon, à la vanille en procédant d'après la méthode prescrite au nº 1901. — Chauffez 3 poêles à frire de grosseur différente, dont la plus petite sera une poêle à pannequets, frottez-les d'abord avec un morceau de lard cru, essuyez-les bien; beurrez-les au pinceau avec du beurre clarifié; étalez alors sur le fond des poêles une couche d'appareil ayant au plus 1 centim. d'épaisseur, cuisez-le à feu modéré, en le retournant; renversez-le aussitôt sur plaque: il faut une quinzaine de ces omelettes, pour préparer l'entremets;

aussitôt cuites, imbibez chacune d'elles avec un peu de marasquin, masquez-les, d'un côté, avec une couche de marmelade, dressez-les à mesure sur un plat, les unes sur les autres; les plus larges en dessous, de façon à former un dôme; masquez aussi le dôme avec une couche de marmelade, puis avec 1 ou 2 larges abaisses réservées à cet effet; couvrez entièrement le dôme, afin de lui donner une forme régulière, saupoudrez l'entremets avec du sucre fin à la vanille; tenez le plat pendant un quart d'heure à la bouche du four doux. Au moment de servir, faites glacer le soufflé à four chaud ou à la salamandre; envoyez-le aussitôt, en même temps qu'une saucière de crème anglaise.

1955. — Omelette aux confitures.

Cassez une quinzaine d'œufs dans une terrine, ajoutez un grain de sel, 4 cuillerées à bouche de sucre, dont une partie parfumée au citron, 50 gram. de beurre distribué en petites parties: battez bien les œufs; faites fondre 200 gram. de beurre dans une poêle à omelette, posez-la sur feu vif; aussitôt que le beurre est bien chaud, versez les œufs battus dans la poêle; cuisez l'omelette, en la liant avec soin, à l'aide d'une cuiller en bois; agitez en même temps la poêle sur elle-même, afin de rassembler toutes les parties; roulez l'omelette à moitié, pour déposer sur son centre un pot de gelée de groseilles, de framboises ou de coings, légèrement broyée; finissez de rouler l'omelette en *porte-manteau*, repliez-en les bouts, renversez-la aussitôt sur un plat; égalisez-la, saupoudrez-la avec du sucre en poudre, pour la glacer à l'aide d'une brochette rougie au feu, en formant un dessin quelconque, simple.

1956. — Omelettes à la Célestine.

Préparez une crème frangipane à la vanille, d'après les prescriptions données au chapitre de la pâtisserie; en retirant la crème du feu, liez-la avec 4 à 5 jaunes d'œuf crus. — Préparez un petit appareil à pannequets avec des blancs fouettés. Clarifiez 200 gram. de beurre; à l'aide d'un pinceau, beurrez largement le fond d'une moyenne poêle à omelette, bien propre; chauffez celle-ci, pour en masquer le fond avec une petite partie de l'appareil préparé, en l'étalant sur toute la largeur de la poêle, de façon à obtenir une omelette un peu plus épaisse et plus large que les pannequets ordinaires; quand elle est cuite des deux côtés, renversez-la sur une feuille de papier, mais sur toute sa largeur. Cuisez ainsi 3 omelettes, en les étalant; distribuez alors sur chaque omelette, une partie de l'appareil; ployez aussitôt les omelettes, en leur donnant la forme ordinaire, c'est-à-dire en *porte-manteau*, pointues des deux bouts; dressez-les aussitôt sur un plat, deux à côté l'une de l'autre, la troisième sur le milieu. Poussez alors le plat à four modéré, tenez-le ainsi pendant 12 à 15 minutes, de façon à pocher l'appareil intérieur, mais sans faire sécher les surfaces extérieures des omelettes; saupoudrez-les avec du sucre fin, vanillé; glacez-les à l'aide d'une brochette rougie au feu; masquez le fond du plat avec un peu de sauce abricots au marasquin.

1957. — Omelette soufflée à la vanille.

Pour un dîner de 12 couverts, cet entremets doit être servi double. — Faites fondre 250 gram. de bon beurre, tirez-le à clair. Déposez, dans une terrine vernie, 14 jaunes d'œuf; ajoutez 300 gram. de sucre fin, dont une partie vanillé, broyez les œufs avec une cuiller en bois, travaillez l'appareil comme pour biscuit, c'est-à-dire jusqu'à ce qu'il soit mousseux, léger; additionnez alors un grain de sel, 7 à 8 macarons pulvérisés, et enfin 14 blancs d'œuf fouettés, bien fermes. Versez le beurre clarifié dans 2 poêles à omelette, bien propres; chauffez-le, versez la moitié de l'appareil dans chaque poêle, sautez-le tout doucement pour le chauffer dans son ensemble et lui faire absorber le beurre, en l'arrondissant; versez-le aussitôt dans 2 plats creux, beurrés; poussez aussitôt ces plats au four modéré, mais bien atteint: 12 à 14 minutes suffisent à cuire ces omelettes; quand elles sont bien atteintes, légères, saupoudrez-les largement avec du sucre fin à la vanille; quelques minutes après, sortez-les du four pour les envoyer sans retard. — Pour être mangées à point, il faut que les omelettes soufflées soient attendues par les convives.

1958. — Œufs à la neige.

Cassez 12 œufs, en déposant les blancs dans une bassine, les jaunes dans une casserole; broyez ceux-ci pour les délayer avec un verre de lait, quelques cuillerées de crème fraîche; additionnez un grain de sel, 200 gram. de sucre en poudre; avec cet appareil, préparez une crème anglaise, quand elle est liée, passez-la au tamis fin, dans une terrine; vannez-la jusqu'à ce qu'elle soit à peu près refroidie. Fouettez en neige les blancs des 10 jaunes d'œuf; quand ils sont bien fermes, sucrez-les avec du sucre vanillé, et avec eux préparez un appareil à meringue; prenez cet appareil avec une cuiller à ragoût, laissez-le tomber simplement dans de l'eau ou du lait sucré, en ébullition (l'eau est préférable), pour les faire pocher en forme de grosses quenelles, en les retournant avec une écumoire; aussitôt que l'appareil se maintient, c'est-à-dire qu'il est poché à point, enlevez ces parties, à l'aide d'une écumoire, déposez-les sur un tamis pour les bien égoutter; parez-les, dressez-les en couronne sur un plat, presque debout; versez dans le fond du plat une partie de la crème préparée, envoyez le surplus dans une saucière.

1959. — Bordure de marrons à la Framboisy.

Préparez une petite purée de marrons sucrée, à la vanille; déposez-la dans une terrine, liez-la avec 3 ou 4 cuillerées de frangipane, finissez-la, en incorporant, peu à peu, 7 à 8 jaunes et un œuf entier; versez l'appareil dans un moule à bordure uni, beurré, fariné, faites-le pocher au bain-marie. — Cuisez à grande eau, 200 gram. de beau riz, en conservant les grains bien entiers; quand le riz est égoutté, déposez-le dans une casserole, mêlez-le avec un morceau de beurre, saupoudrez-le avec une poignée de sucre; couvrez la casserole, tenez-la à la bouche du four. Dix minutes après, liez le riz avec quelques cuillerées à bouche de marmelade d'abricots. Au moment de servir, renversez la bordure sur un plat chaud, emplissez le vide avec le riz. Masquez le fond du plat avec un bon sirop vanillé.

1960. — Bordure de riz aux reines-Claude.

Cuisez 250 gram. de riz à la crème, en procédant d'après les prescriptions données au n° 1932; finissez-le avec quelques macarons pulvérisés, un morceau de beurre, quelques cuillerées de crème fouettée; versez-le dans un moule à bordure beurré; laissez-le raffermir pendant quelques minutes à l'eau, démoulez-le aussitôt sur un plat, emplissez alors le puits de la bordure avec une compote de reines-Claude, glacez-les au pinceau avec un peu de leur sirop réduit à la nappe; mêlez au restant de ce sirop quelques cuillerées de liqueur au noyau, envoyez-le dans une saucière.

1961. — Bordure de semoule aux abricots.

Préparez un petit appareil à pouding de semoule, en procédant d'après la méthode prescrite au n° 1893; quand les blancs sont incorporés, ajoutez quelques cuillerées de crème fouettée; avec cet appareil, emplissez un moule à bordure uni, beurré; posez ce moule dans un sautoir avec de l'eau jusqu'à moitié de sa hauteur; faites pocher l'appareil au four pendant 25 à 30 minutes; quand il est raffermi, démoulez la bordure sur un plat, dressez dans le puits une compote de moitiés d'abricots, entremêlés avec quelques amandes d'abricots et quelques pistaches; arrosez les fruits avec un peu de leur sirop réduit à la nappe; masquez ensuite la bordure, envoyez le surplus de cette sauce dans une saucière.

1962. — Bordure de madeleine au riz.

Préparez un petit appareil à madeleine, en procédant selon les prescriptions données au chapitre de la pâtisserie; versez-le dans un moule à bordure ouvragé, beurré et glacé au sucre; posez le moule sur un petit plafond, cuisez l'appareil à four modéré; aussitôt cuit, démoulez la bordure sur un plat, emplissez le puits avec un appareil de riz à la vanille, cuit d'après les prescriptions données au n° 1932, fini avec quelques cuillerées de chantilly; masquez légèrement la bordure avec un peu de sauce abricots au marasquin; envoyez à part le surplus.

1963. — Baba chaud au madère.

Beurrez un moule à cylindre cannelé, emplissez-le, aux deux tiers de sa hauteur, avec de la pâte à baba levée, et *rompue* (voir au chapitre de la pâtisserie); tenez le moule à température douce pour faire monter encore la pâte jusqu'à ce que le moule soit plein; posez alors ce moule sur un plafond, poussez-le à four modéré mais bien atteint, cuisez-le pendant 40 minutes. — Dans l'intervalle, lavez à l'eau tiède 300 gram. de raisins de Smyrne, déposez-les dans un poêlon, mêlez-les avec moitié de leur volume d'écorces confites, de citrons, oranges et cédrats, ainsi que quelques cuillerées à bouche d'amandes vertes, également confites, autant d'ananas cru coupé en petits dés; mouillez ces fruits avec 3 décil. de sirop à 30 degrés, 2 décil. de vin de Madère; donnez un seul bouillon au liquide, tenez l'appareil au bain-marie. Quand le baba est cuit, sortez-le du four, parez-le droit en dessus, pour le démouler sur une grille à pâtisserie et l'imbiber avec un sirop bouillant, mêlé avec quelques cuillerées de madère, un petit verre de rhum, infusés aux zestes d'oranges et zestes de citrons. Laissez bien égoutter le baba, masquez-le avec une glace cuite à l'orange; dressez-le aussitôt sur plat, emplissez le puits avec une partie des fruits préparés; saucez légèrement le fond du plat avec le sirop, envoyez le surplus à part dans une saucière.

1964. — Baba chaud au chocolat.

Cuisez un petit appareil à baba, dans un moule cannelé, en procédant comme il vient d'être dit; en le sortant du four, parez-le droit, démoulez-le sur une grille, imbibez-le avec un sirop à 25 degrés, bouillant, parfumé à la vanille; quand il est égoutté, masquez-le avec une glace au chocolat cuite, mais légère, dressez-le aussitôt sur un plat, masquez le fond de celui-ci avec une sauce chocolat à la crème; envoyez à part le surplus de cette sauce.

1965. — Mazarin au kirsch.

Tamisez dans une terrine tiède 500 gram. de farine bien sèche; délayez 35 à 40 gram. de levure avec 2 décil. de lait tiède, passez le liquide au tamis; faites un creux au centre de la farine; dans ce creux, versez le liquide pour former, avec le tiers de la farine, un levain de même consistance que celui pour la brioche; entourez ce levain avec le restant de la farine, couvrez la terrine avec un linge, tenez-la à température douce; quand le levain est augmenté de deux fois son volume, travaillez-le avec la main en mêlant, peu à peu, 5 œufs entiers, 3 jaunes d'œuf, incorporez peu à peu la farine pour en former une pâte, ayant la consistance de celle à brioche; en dernier lieu, ajoutez quelques cuillerées à bouche de crème double. Quand la pâte a pris beaucoup de corps, travaillez-la, en incorporant, peu à peu, 200 gram. de beurre distribué en petites parties, ainsi que 150 gram. de sucre; travaillez la pâte encore quelques minutes, couvrez-la, tenez-la à température douce jusqu'à ce qu'elle soit levée au double de sa hauteur; à ce point, rompez-la et faites-la encore lever; prenez-la alors par petites parties, avec la main, pour emplir aux trois quarts de hauteur un moule à timbale un peu haut de forme, bien beurré; posez ce moule sur un plafond, couvrez-le avec du papier, tenez-le à température douce pour faire lever la pâte jusqu'à ce qu'elle soit arrivée à peu près à hauteur des bords du moule; entourez celui-ci avec une bande de papier beurré, poussez-le à four chaud, pour cuire le gâteau de belle couleur.

Dans l'intervalle, coupez en filets de 2 centim. de long 4 à 500 gram. d'angélique et de cédrat confit préalablement lavés à l'eau tiède; mettez ces filets dans un poêlon avec trois quarts de litre de sirop à 28 degrés, infusé aux zestes d'orange et de citron; chauffez bien l'appareil, retirez-le sur l'angle du fourneau, pour incorporer, peu à peu, 400 gram. de beurre, divisé en petites parties, mais en le vannant toujours, afin de bien lier le liquide avec le beurre. Quand le beurre est incorporé, mêlez à l'appareil 2 décil. de bon kirsch : cette opération doit être terminée juste au moment de dresser. Prenez alors le gâteau, parez-le droit, démoulez-le, divisez-le en tranches transversales ayant un centim. d'épaisseur; reformez le gâteau dans un moule bien essuyé, en alternant chaque tranche avec une partie des fruits émincés et avec du sirop beurré. Ces tranches peuvent être divisées en deux ou trois parties, en les posant dans le moule. Quand le gâteau est remis en forme, renversez-le sur un plat, masquez-le encore avec un peu d'appareil, envoyez le surplus en saucière. — Cet entremets doit être servi bien chaud à cause de la quantité de beurre qu'il absorbe. Les proportions données peuvent suffire à 2 gros entremets.

1966. — Savarin à la Montmorency.

Préparez une pâte à savarin avec 300 gram. de farine, en procédant comme il est dit au chapitre de la pâtisserie; quand la pâte est levée, prenez-la par petites parties, pour emplir aux trois quarts un moule à savarin beurré; posez-le sur un plafond à température douce pour faire revenir la pâte; aussitôt qu'elle arrive à la hauteur des bords du moule, poussez le plafond à four chaud mais bien tombé. Quand le savarin est cuit, de belle couleur, démoulez-le sur une grille d'office pour l'imbiber à plusieurs reprises avec un sirop bien chaud, parfumé au kirsch : laissez-le bien égoutter, dressez-le sur un plat, emplissez le puits avec une compote de belles cerises Montmorency, bien rouges; faites réduire le sirop à point, finissez-le avec quelques cuillerées à bouche de kirsch ; masquez le gâteau, ainsi que les fruits avec cette sauce; envoyez le surplus dans une saucière.

1967. — Savarin à l'Anglaise.

Cuisez un appareil à savarin dans un moule à dôme ou à timbale; aussitôt le gâteau cuit, démoulez-le pour le couper en tranches transversales d'un centim. d'épaisseur; reformez-le, en le montant dans le même moule, mais en masquant chaque tranche avec une couche de frangipane vanillée, finie avec du beurre à la noisette, et avec un salpicon d'ananas coupé fin; renversez le gâteau sur un plat, masquez le fond de celui-ci avec une crème anglaise, envoyez le surplus dans une saucière.

1968. — Savarin à l'ananas. (Dessin n° 236.)

Pelez un moyen ananas, divisez-le en deux parties sur la longueur, coupez chacune d'elles sur le travers en tranches pas trop minces. Rangez-les dans un poêlon, mouillez-les à hauteur avec du sirop vanillé à 28 degrés. Pilez les parures de l'ananas, faites-les infuser, sans ébullition, dans 2 à 3 décil. de sirop à 28 degrés. — Emplissez aux trois quarts un moule à dôme, beurré, avec de la pâte à savarin finie; faites lever la pâte à température douce; quand elle est à la hauteur des bords, cuisez le savarin à four modéré. — Faites bouillir 3 décil. de sirop, vanillé, déculsez-le avec la valeur d'un décil. et demi de liqueurs composées de kirsch, marasquin, curaçao, rhum ; ajoutez quelques brins de zeste, passez l'infusion. En sortant le savarin du four, parez-le droit, démoulez-le sur une grille de pâtisserie; dressez-le sur un plat, entourez-le avec des tranches d'ananas tiédies, arrosez-le avec le surplus de l'infusion; envoyez le sirop d'ananas dans une saucière.

1969. — Petits savarins aux pêches.

Coupez 10 pêches pas trop mûres, chacune en deux parties; supprimez-en les noyaux, plongez-les à l'eau bouillante, pour 2 secondes seulement; égouttez-les aussitôt pour en retirer la peau, les ranger à mesure dans un sautoir; arrosez-les avec un sirop vanillé. — D'autre part, cuisez une quinzaine de petits savarins dans des moules à dariole; en les sortant du four, parez-les droit, infusez-les avec un sirop à la vanille, mêlé avec quelques cuillerées de marasquin et du lait d'amandes; masquez-les ensuite avec une glace chaude au marasquin, dressez-les autour du plat, emplissez le puits avec les pêches, en les dressant en dôme; saupoudrez-les avec des pistaches et amandes coupées en filets. Envoyez leur sirop dans une saucière.

1970. — Petits savarins, sauce aux fraises.

Cuisez une vingtaine de petits savarins dans des moules à dariole; en les sortant du four, trempez-les dans un sirop parfumé au zeste d'orange et de citron, égouttez-les sur une grille d'office, masquez-les avec une glace au sucre en poudre, étendue avec du jus de fraises frais; dressez-les en pyramide sur un plat; envoyez à part une purée de fraises froide, étendue à point avec un sirop vanillé.

1971. — Gâteau de Compiègne au sabayon.

Beurrez un moule à cylindre, emplissez-le aux trois quarts avec une pâte à compiègne, préalablement levée et rompue, préparée d'après les prescriptions données au chapitre de la pâtisserie. Tenez le moule à température douce, faites lever la pâte jusqu'à la hauteur des bords. Placez alors le moule sur un plafond, poussez-le à four un peu chaud. Quand le compiègne est cuit, de belle couleur, démoulez-le, imbibez-le avec un sirop au rhum; dressez-le aussitôt sur plat, emplissez le puits avec un sabayon au rhum; saucez également le fond du plat, envoyez séparément le surplus de la sauce.

1972. — Petits compiègnes au café.

Avec de la pâte à compiègne levée et rompue, emplissez à moitié une vingtaine de moules à dariole beurrés; rangez-les sur un plafond, tenez-les à température douce, pour faire lever la pâte jusqu'à ce que les moules soient pleins; poussez-les alors à four chaud, cuisez-les de belle couleur; en les sortant, parez-les droit, imbibez-les avec un sirop à l'essence de café; aussitôt qu'ils sont égouttés, masquez-les avec une glace chaude au café; dressez-les en pyramide sur plat, envoyez à part une saucière de crème anglaise au café.

1973. — Gâteau du Congrès à la groseille.

Maniez 250 gram. de beurre dans un linge pour l'éponger et le ramollir, déposez-le dans une terrine, travaillez-le vivement à la cuiller en additionnant 175 gram. de sucre et 6 jaunes d'œuf, un à un: quand l'appareil est bien mousseux, additionnez encore 175 gram. de sucre, un grain de sel; quelques minutes après, ajoutez 250 gram. de fécule, peu à peu, ainsi qu'un brin de zeste haché. Prenez l'appareil avec une cuiller, emplissez un moule à *trois-frères,* beurré avec du beurre clarifié, puis glacé à la fécule; posez le moule sur un plafond, posez celui-ci au four modéré pour cuire le gâteau pendant 20 minutes. Quand il est de belle couleur, démoulez-le directement sur un plat, emplissez simplement le puits du gâteau avec de la gelée fraîche de groseilles, transparente, mais pas trop ferme.

1974. — Gâteau du Congrès, au riz.

Préparez un gâteau d'après la méthode décrite à l'article précédent : aussitôt cuit, démoulez-le sur un plat, glacez-le légèrement au pinceau avec un peu de marmelade d'abricots; emplissez le puits avec un appareil de riz à l'orange, fini à la crème, mêlé avec un salpicon d'ananas et quelques cuillerées à bouche de pistaches coupées en petits dés; envoyez séparément une sauce abricots à l'orange.

1975. — Pannequets aux confitures.

Déposez dans une terrine 50 gram. de farine, 175 gram. de sucre, 60 gram. de beurre fondu, 3 œufs entiers, 3 jaunes d'œuf, un grain de sel, un peu de zeste haché très-fin; délayez l'appareil avec à peu près un demi-litre de lait, sans faire de grumeaux, et en le tenant léger. Clarifiez 150 gram. de beurre, tenez-le au chaud dans une petite casserole; chauffez 2 petites poêles à pannequets, essuyez-les bien, beurrez-les au pinceau avec du beurre épuré; versez dans chacune d'elles 2 cuillerées à bouche d'appareil, en l'étalant en couche mince sur toute la surface de la poêle; posez la poêle sur feu doux; dès que l'appareil commence à sécher, retournez vivement le

pannequet à l'aide d'une fourchette; quelques secondes après, renversez-le sur un plafond, en le laissant dans toute sa largeur : cuisez ainsi tous les pannequets; parez-les, masquez-les, d'un côté seulement, avec une couche de marmelade d'abricots, ployez-les en carrés longs, de façon à bien enfermer la marmelade. A mesure qu'ils sont ployés, rangez-les sur un plafond, saupoudrez-les avec du sucre fin, glacez-les à la salamandre; dressez-les en couronne sur un plat, presque debout; emplissez le puits avec une compote de moitiés d'abricots; masquez légèrement les pannequets au pinceau avec un peu de sauce abricots, étendue avec du sirop; envoyez le surplus de la sauce dans une saucière.

1976. — Pannequets au chocolat.

Préparez un appareil à pannequets, en procédant d'après l'une des méthodes décrites au chapitre de la pâtisserie; finissez-le avec quelques cuillerées de sucre vanillé. Avec cet appareil, cuisez 3 douzaines de pannequets, étalez-les à mesure sur une feuille de papier pour les parer, les masquer avec une couche de frangipane à la vanille, les plier en carré long; dressez-les en buisson sur un plat chaud. Préparez une sauce au chocolat à la vanille, réduite sur feu jusqu'à ce qu'elle nappe à la cuiller. Finissez-la avec quelques cuillerées à bouche de bonne crème crue. Chauffez les pannequets, masquez-les avec la sauce.

1977. — Pannequets à l'Impériale.

Cuisez une vingtaine de pannequets un peu plus larges que d'ordinaire, parez-les, masquez-les avec une couche de marmelade de pommes réduite avec un peu de marmelade d'abricots, mêlée ensuite avec un salpicon d'ananas coupé fin; pliez les pannequets en trois, de façon à former une bande de 7 à 8 centim. de large; masquez encore cette surface avec de la marmelade, pliez-les en travers, en leur donnant la forme d'un carré long; dressez-les en couronne sur un plat, presque debout; tenez le plat à la bouche du four pendant quelques minutes; emplissez le puits avec un salpicon d'ananas, mêlé avec quelques cuillerées de raisins de Smyrne et des pistaches coupées en dés; masquez les pannequets et le salpicon avec une sauce abricots au marasquin. Envoyez le surplus dans une saucière.

1978. — Pannequets meringués. (Dessin n° 235.)

Préparez un appareil à pannequets (v. n° 1975) avec un peu moins de sucre que la dose ordinaire; cuisez les pannequets en procédant d'après la règle ordinaire; étalez-les sur une plaque à mesure qu'ils sont cuits, pour les masquer avec une couche de crème frangipane parfumée à la vanille; ployez-les en quatre, parez les bouts, coupez-les en deux, en formant des carrés longs; dressez-en une couronne dans un plat, masquez-les avec un appareil à meringue vanillé; lissez la surface au couteau, décorez-la aussi avec de la meringue, dans le genre représenté par le dessin; saupoudrez l'entremets avec du sucre, poussez-le à four très-doux, afin de colorer la meringue d'une belle couleur blonde; en sortant le plat du four, essuyez-le bien; emplissez le puits avec un sabayon au madère très-ferme. Envoyez à part une saucière de ce même sabayon.

1979. — Pannequets à la Royale.

Cuisez 2 douzaines de pannequets (v. n° 1975); en les sortant de la poêle, étalez-les sur un plafond, masquez-en la moitié avec de la frangipane à la vanille, l'autre moitié avec de la marmelade d'abricots. Collez sur le centre d'un plat un croûton de pain coupé de forme bombée, frit, bien épongé et masqué avec de la frangipane; sur ce croûton dressez les pannequets, en les étalant sur toute la largeur, mais en ayant soin d'alterner ceux masqués à la marmelade avec ceux masqués à la frangipane; ces pannequets doivent former un dôme régulier; meringuez celui-ci avec de la meringue italienne à la vanille; décorez-le au cornet, tenez le plat à la bouche du four doux pour sécher la meringue sans la colorer. Avant d'envoyer l'entremets, ornez le dôme avec de la gelée de groseilles coupée ou poussée au cornet.

1980. — Pannequets glacés à la purée de marrons.

Cuisez une trentaine de pannequets en procédant comme il est dit au n° 1975; étalez-les à mesure sur une plaque pour les parer, les masquer avec une légère couche de purée de marrons au marasquin, les plier en carrés longs; rangez-les sur une plaque, les uns à côté des autres, saupoudrez-les avec du sucre fin, glacez-les à la salamandre; dressez-les en buisson sur un plat. Envoyez à part un sabayon au marasquin.

1981. — Dampfnouilles (dampfnudeln) à l'Allemande.

Proportions : 500 gram. de farine, 100 gram. de beurre fondu, 3 cuillerées à bouche de sucre vanillé, 3 œufs entiers, 2 jaunes, 3/4 de verre de lait, 3 cuillerées à bouche de crème, un grain de sel, 30 gram. de levure. —

Délayez la levure avec le lait tiède, passez le liquide au tamis; avec la moitié de la farine, faites un levain léger dans une terrine; tenez-le à couvert à température douce; quand il est levé au double de son volume, incorporez le restant de la farine, les œufs, le sucre, le beurre fondu, ainsi que quelques cuillerées de crème; tenez la pâte un peu ferme; couvrez la terrine, tenez-la dans un lieu chaud; faites revenir la pâte au double de son volume, renversez-la alors sur la table farinée pour la diviser en bandes épaisses de 2 centim.; coupez ces bandes transversalement, de façon à obtenir des carrés; roulez ces carrés pour les former en petites boules, posez-les à mesure sur le fond d'une plaque à dampfnouilles ou le fond d'un large sautoir beurré, mais à petite distance les unes des autres; faites-les lever à température douce. Quand la pâte a augmenté de volume, qu'elle est élastique au toucher, arrosez les dampfnouilles avec un peu de lait tiède sucré vanillé; posez le sautoir sur feu, faites partir le liquide en ébullition, couvrez le sautoir le plus hermétiquement possible pour le pousser à four chaud; il faut observer de ne pas découvrir le sautoir avant que les dampfnouilles soient à sec; il faut pour cela au moins 15 minutes. Quand la pâte est raffermie, moelleuse, et le liquide évaporé, détachez les dampfnouilles du sautoir avec une palette pour les dresser en buisson sur un plat; saupoudrez-les avec du sucre vanillé, tenez-les pendant quelques minutes à la bouche du four; arrosez le fond du plat avec une crème anglaise à la vanille. Envoyez le surplus de la sauce dans une saucière.

1982. — Profiteroles au chocolat.

Couchez à la poche, sur une plaque, 2 douzaines de petits choux ronds, gros comme des demi-noix, dorez-les, cuisez-les, en les tenant un peu secs; quand ils sont à moitié refroidis, fourrez-les, à l'aide d'un cornet, avec une crème frangipane à la vanille; dressez-les en buisson sur un plat, dont le fond est masqué avec une couche de frangipane; poussez le plat à la bouche du four. Quand les profiteroles sont bien chaudes, masquez-les avec une sauce chaude au chocolat, à la vanille, assez réduite pour napper les profiteroles d'une couche brillante. Envoyez séparément une sauce au chocolat simple ou à la crème.

1983. — Mispaïs à l'Anglaise (mince-pies).

Proportions : 500 gram. de raisins de Corinthe, autant de Smyrne, 5 à 6 pommes, 400 gram. de graisse de rognons de bœuf, 400 gram. de filets de bœuf rôtis, 300 gram. de langue écarlate, une demi-bouteille de cognac, autant de madère; 200 gram. de bonne cassonade, le zeste d'une orange et d'un citron, une noix de muscade, une cuillerée de poudre de gingembre. — Coupez en petits dés les viandes et les pommes, hachez très-fin la graisse, déposez-les ensemble dans une terrine, arrosez-les avec le cognac et le madère; ajoutez le citron, les raisins, la cassonade, les zestes hachés, le gingembre, la muscade en poudre. Mêlez bien ces éléments, renfermez-les dans un bocal en grès, tenez celui-ci dans un lieu frais, pour l'y laisser pendant 8 à 10 jours.

Voici la méthode pour préparer les mispaïs : avec de la pâte brisée fine, foncez 2 douzaines de gros moules à tartelettes; emplissez-les avec de l'appareil, juste à niveau des bords; couvrez celui-ci avec une abaisse de pâte feuilletée, évidée au centre avec un coupe-pâte de 1 centim. 1/2 de diamètre; soudez cette abaisse avec les bords de la tartelette, dorez-la en dessus; rangez les tartelettes sur une plaque, les unes à côté des autres, pour les pousser à four chaud, les cuire pendant 20 minutes; quelques secondes avant de les sortir, saupoudrez-les au sucre fin, faites les glacer de belle couleur; retirez-les alors pour les démouler sur plat, les tenir au chaud.

Cuisez 24 petites abaisses, aussi en feuilletage, ayant de 3 à 4 centim. de diamètre, mais taillées avec un coupe-pâte cannelé; glacez-les également au sucre. — D'autre part, préparez un sirop au punch, avec du cognac, du rhum et du sucre en pain, préalablement imbibé, ainsi qu'un peu de zeste; placez ce sirop dans un poêlon pour le chauffer. Envoyez-le en même temps que les tartelettes et les petites abaisses. — Au moment de servir les mispaïs, les maîtres d'hôtel doivent les distribuer sur les assiettes, chacune avec un couvercle à côté, puis verser dans le vide de chaque mispaïs un peu de sirop, enflammé au moment. On les présente ainsi aux convives, qui peuvent éteindre le feu avec l'abaisse en pâte servant de couvercle au mispaïs. C'est ainsi qu'on sert les mince-pies à la cour de Londres et à celle de Prusse.

1984. — Mispaïs à la Française.

Mettez dans une terrine 600 gram. de raisins, par moitié de Corinthe et de Smyrne, triés et lavés à l'eau tiède, ainsi que quelques parties de raisins de Malaga, égrenés et hachés; additionnez 400 gram. d'écorces confites de cédrat et de citron, 4 pommes crues coupées en petits dés, 500 gram. de moelle de bœuf passée au tamis, un zeste de citron et un d'orange hachés, une pincée de poudre de gingembre, un peu de muscade râpée, 4 cuillerées de sucre vanillé, et enfin un grand verre de cognac et un petit verre de rhum; faites macérer ces éléments pendant quelques heures, liez-les avec quelques cuillerées à bouche de marmelade d'abricots. Avec cet appareil, préparez un gâteau, façon de Pithiviers, en faisant un trou sur le centre. Dorez la surface de la pâte, rayez-la pour cuire le gâteau à

four modéré; au moment de le servir, introduisez dans l'intérieur, par la cheminée, quelques cuillerées de punch bien chaud. Dressez-le ensuite sur un plat chaud, envoyez-le aussitôt.

1985. — Croustade aux pêches.

Foncez un moule à pâté-chaud, de forme basse, avec de la pâte à flan; tenez-la un peu épaisse; masquez cette pâte à l'intérieur avec du papier beurré, emplissez le vide de la croustade avec de la farine commune pour la cuire à blanc. Quand la pâte est à point, retirez la croustade pour la vider; masquez-la alors, au fond et autour, avec une épaisse couche de marmelade de pommes réduite, finie avec un peu de lait d'amande. Collez la croustade sur un plat, emplissez-la avec 2 douzaines de belles moitiés de pêches cuites en compote; arrosez celles-ci avec un sirop vanillé, réduit à la nappe. Envoyez à part une petite purée de pêches étendue avec du sirop vanillé, finie avec quelques cuillerées de lait d'amande.

1986. — Croustade à la crème.

Beurrez un moule à pâté-chaud, de forme basse, posez-le sur un plafond, foncez-le avec de la pâte à foncer un peu ferme; serrez bien les charnières, masquez intérieurement la pâte avec une couche de marmelade d'abricots; emplissez alors le vide jusqu'à 1 centim. des bords avec un appareil cru, préparé dans les mêmes proportions que la *crème au bain-marie* (v. n° 1922), mais seulement avec une cuillerée à bouche de fécule. Passez l'appareil au tamis fin, versez-le dans la croustade, poussez celle-ci à four très-doux pour lui donner 1 heure 1/4 de cuisson; sortez-la ensuite du four, laissez-la à peu près refroidir dans le moule; posez-la sur un plat, masquez-la alors, en dessus, avec une couche d'appareil à meringue, en montant celui-ci en dôme; décorez-le aussitôt au cornet. Saupoudrez la meringue avec du sucre vanillé, faites-la colorer d'un beau blond. En sortant la croustade du four, enlevez le moule; ornez le décor en meringue, avec de la marmelade d'abricots poussée au cornet, ainsi qu'avec quelques fruits confits de nuances variées.

1987. — Petites croustades de nouilles à l'ananas.

Préparez 8 œufs de pâte à nouille, émincez-les, faites blanchir dans du lait pour les égoutter, les placer dans une casserole, les finir avec du beurre et du sucre, dont une partie sera parfumé à l'orange; versez l'appareil dans un sautoir beurré, étalez-le en couche de 4 à 5 centim. d'épaisseur; lissez l'appareil en dessus, couvrez-le avec un papier beurré, faites-le refroidir avec un poids léger dessus; quand il est bien raffermi, découpez-le en petits pains, à l'aide d'un coupe-pâte de 3 à 4 centim. de diamètre, en les trempant à l'eau chaude : il faut une quinzaine de petits pains; aussitôt qu'ils sont coupés, roulez-les dans des macarons pulvérisés, trempez-les dans des œufs battus, panez-les à la mie de pain blanche et fraîche; égalisez-les avec la lame du couteau; cernez-les avec un coupe-pâte plus petit que le diamètre des croustades. Dix à douze minutes avant de servir, plongez les croustades à grande friture neuve pour leur faire prendre une belle couleur; égouttez-les pour les ouvrir, les vider, les rouler dans du sucre à la vanille, les emplir avec un salpicon composé de fruits confits et d'ananas frais, lié avec un peu de marmelade d'abricots. Masquez l'ouverture des croustades avec un rond d'ananas; dressez-les en buisson sur une serviette pliée; envoyez séparément une sauce abricots au curaçao.

1988. — Beignets de pêches.

Retirez la peau et les noyaux à 7 ou 8 pêches bien mûres, divisez-les en quartiers, déposez-les dans une terrine, saupoudrez-les avec 4 cuillerées de sucre vanillé, arrosez-les avec un peu de marasquin; faites-les macérer pendant 10 minutes, égouttez-les sur un linge, roulez-les dans des macarons pulvérisés; trempez-les aussitôt, un à un, dans une pâte à frire, pour les plonger à mesure dans la friture chaude, mais en petite quantité à la fois; quand la pâte est sèche, de belle couleur, égouttez-les sur un linge, saupoudrez-les avec du sucre vanillé; dressez-les en buisson sur une serviette pliée pour les envoyer.

1989. — Beignets de pommes glacés.

Pelez 5 à 6 pommes reinettes, coupez-les en tranches transversales de 6 à 8 millim. d'épaisseur; videz chaque tranche sur le centre, à l'aide d'un coupe-pâte, afin d'en retirer les parties dures du cœur; coupez chaque tranche avec un coupe-pâte pour les obtenir uniformes; déposez-les dans une terrine, saupoudrez-les avec quelques cuillerées de sucre fin parfumé à l'orange, arrosez-les avec 2 cuillerées à bouche de cognac; laissez-les macérer pendant 10 minutes; égouttez-les, épongez-les sur un linge, trempez-les une à une dans une pâte à frire, de façon à les envelopper; plongez-les à mesure dans la friture chaude; remuez la poêle, en plongeant les beignets afin qu'ils soient saisis de tous côtés en même temps, et qu'ils ne s'attachent pas ensemble; mais il convient d'en mettre peu à la fois. — Quand la pâte est séchée, de belle couleur, enlevez les beignets à l'écumoire,

égouttez-les sur un linge, roulez-les dans du sucre fin, glacez-les à la salamandre; dressez-les aussitôt en buisson sur une serviette pliée.

1990. — Beignets de pommes à la Duchesse.

Pelez 8 à 10 bonnes pommes reinettes, ne se brisant pas à la cuisson, coupez-les transversalement, chacune en trois parties égales, supprimez-en le cœur avec un tube à colonne, faites-les cuire à moitié dans un sirop léger; égouttez-les sur un tamis. Mêlez dans un sautoir quelques cuillerées à bouche de marmelade d'abricots vanillée, avec son même volume de gelée de pommes; tournez cet appareil sur feu jusqu'à ce que la gelée soit complétement dissoute et l'appareil serré; trempez les pommes dans l'appareil pour les masquer avec une couche légère, les ranger sur un plafond, les faire refroidir. Quand la marmelade est raffermie, détachez les pommes de la plaque, roulez-les dans des macarons pulvérisés, trempez-les, une à une, dans de la pâte à frire; plongez-les à grande friture, en petite quantité à la fois; aussitôt que la pâte est bien sèche, de belle couleur, égouttez-les sur un linge, nappez-les au pinceau, d'un côté seulement, avec une glace au rhum; dressez-les en buisson sur une serviette pliée.

1991. — Beignets de poires à la Saint-Amand.

Choisissez une trentaine de petites poires de printemps, tournez-les, en laissant adhérer une partie de la queue; videz-les par le côté opposé, à l'aide d'une cuiller à racine, en retirant les parties dures du cœur; aussitôt vidées, cuisez-les dans un sirop léger, sortez-les pour les faire bien égoutter; épongez-en l'intérieur, emplissez-les avec une marmelade d'abricots bien réduite; trempez-les, une à une, dans une pâte à frire; plongez-les aussitôt à grande friture bien propre et chaude. Quand la pâte est sèche, de belle couleur, égouttez les beignets pour les saupoudrer avec du sucre vanillé, les dresser en buisson sur une serviette pliée.

1992. — Beignets de cerises.

Choisissez 250 belles cerises fraîches, bien mûres, supprimez-en le noyau, enfilez-les par 8 ou 10 sur de petites brochettes en bois, en les serrant les unes contre les autres; trempez-les dans une pâte à frire, plongez-les à friture bien chaude, mais peu à la fois; quand la pâte est bien sèche, de belle couleur, égouttez-les sur un linge, roulez-les dans du sucre en poudre vanillé; retirez les brochettes, dressez les beignets en buisson sur une serviette pliée.

1993. — Beignets de reines-Claude.

Séparez, chacune en deux parties, 24 reines-Claude, supprimez-en les noyaux; placez, dans le creux de chaque moitié, une petite boule en pâte d'amande un peu molle; masquez-les aussitôt avec une légère couche de marmelade de reines-Claude ou d'abricots réduite et tiède; enveloppez-les dans des hosties ramollies entre 2 linges; roulez-les dans des macarons pulvérisés; trempez-les ensuite dans une pâte à frire, pour les plonger dans une friture chaude et neuve; quand la pâte est sèche, de belle couleur, égouttez les beignets sur un linge, saupoudrez-les avec du sucre vanillé, dressez-les en buisson sur une serviette, envoyez-les aussitôt. — On peut opérer ainsi avec des reines-Claude confites, mais préalablement ramollies à l'eau tiède.

1994. — Beignets d'abricots confits.

Lavez à l'eau tiède 30 moitiés d'abricots confits, essuyez-les, placez-les dans une terrine, arrosez-les avec quelques cuillerées de kirsch, faites-les macérer pendant quelques minutes, égouttez-les sur une serviette, trempez-les, une à une, dans une pâte à frire, plongez-les à mesure dans la friture chaude; quand la pâte est sèche, de belle couleur, égouttez les beignets, saupoudrez-les avec du sucre vanillé, dressez-les en buisson sur une serviette pliée.

1995. — Beignets d'ananas à l'Impératrice.

Parez à vif un moyen ananas cru, coupez les chairs en tranches transversales; videz ces tranches sur le milieu avec un coupe-pâte, déposez-les dans une terrine, saupoudrez-les avec quelques cuillerées de sucre pour les faire macérer pendant un quart d'heure; quelques minutes avant de servir, égouttez-les sur un linge pour diviser chaque tranche en deux parties; masquez l'une de ces tranches avec une couche de pâte de pistache ou d'amande, un peu molle, appliquez sur celle-ci l'autre moitié de la tranche d'ananas, afin d'enfermer la pâte entre les 2 tranches; trempez-les alors dans une pâte à frire, plongez-les à mesure dans la friture chaude et neuve; quand la pâte est sèche, de belle couleur, égouttez les beignets, roulez-les dans du sucre vanillé, dressez-les en buisson sur une serviette pliée.

1996. — Beignets de marrons.

Préparez 5 à 600 gram. de pâte de marrons à la vanille, en procédant d'après la méthode prescrite au nº 1914; étalez-la sur une plaque, en couche de 1 centim. d'épaisseur; masquez-la aussitôt avec une couche de frangipane à la vanille; laissez bien refroidir l'appareil, coupez-le alors à l'aide d'un coupe-pâte chaud, de forme ronde. Appuyez à mesure ces ronds du côté de la crème sur des macarons pulvérisés; trempez-les, un à un, dans de la pâte à frire légère pour les plonger à grande friture; égouttez-les aussitôt qu'ils sont de belle couleur, roulez-les dans du sucre vanillé, dressez-les en buisson sur une serviette pliée.

1997. — Beignets de pâte de coings.

Préparez 7 à 800 gram. de pâte de coings, d'après la méthode prescrite au chapitre de l'office; étalez-la sur un plafond en couche de l'épaisseur de 1 centim.; laissez-la refroidir : elle doit être malléable. Découpez-la en ronds avec un coupe-pâte de 4 centim. de diamètre; videz ces ronds sur le centre avec un petit tube à colonne, trempez-les ensuite dans une pâte à frire, pour les plonger à friture bien chaude; quand la pâte est de belle couleur, égouttez les beignets sur un linge, nappez-les avec une glace au rhum; dressez-les en buisson sur une serviette pliée.

1998. — Beignets de fraises.

Épluchez 5 à 6 douzaines de grosses fraises ananas, masquez-les avec une légère couche de marmelade d'abricots, roulez-les dans des macarons pulvérisés, trempez-les, une à une, dans une pâte à frire pour les plonger à mesure à grande friture chaude. Quand la pâte est sèche, de belle couleur, égouttez les beignets sur un linge, roulez-les dans du sucre vanillé, dressez-les en buisson sur une serviette pliée.

1999. — Beignets d'oranges.

Coupez 8 à 10 oranges chacune en six parties, en laissant adhérer l'écorce; parez alors les chairs à vif, en passant le couteau entre la chair et le blanc de l'écorce; supprimez-en les semences, rangez-les dans une terrine, saupoudrez-les avec une poignée de sucre fin, faites-les macérer pendant 10 minutes; quelques minutes avant de servir, égouttez-les sur un linge pour les éponger, les tremper dans une pâte à frire, les plonger à friture bien chaude. Quand la pâte est sèche, de belle couleur, égouttez les beignets, saupoudrez-les avec du sucre à l'orange, dressez-les en buisson sur une serviette pliée.

2000. — Beignets de crème à la vanille.

Préparez une crème pâtissière à la vanille, un peu ferme (v. à la pâtisserie); étalez-la sur un plafond, en couche de 1 centim. d'épaisseur; couvrez-la avec un papier beurré, laissez-la bien refroidir; chauffez légèrement le plafond pour renverser l'appareil sur la table, saupoudrée de panure ou de farine; découpez-le aussitôt en ronds de 4 à 5 centim. avec un coupe-pâte, mais en ayant soin de tremper celui-ci dans l'eau chaude; farinez légèrement les beignets, trempez-les dans des œufs battus pour les paner à la mie de pain blanche; appuyez-les légèrement avec la lame d'un couteau, rangez-les à mesure, les uns à côté des autres, sur une plaque couverte de papier. Dix minutes avant de servir, plongez-les à grande friture, mais peu à la fois, pour leur faire prendre une belle couleur; en les sortant, égouttez-les sur un linge, roulez-les dans du sucre vanillé pour les dresser aussitôt en buisson sur une serviette pliée.

2001. — Beignets de crème, fourrés.

Préparez un petit appareil de pâte de pommes (v. au chapitre de l'office); quand elle est réduite à point, étalez-la sur une plaque en couche de l'épaisseur d'un demi-centimètre, laissez-la refroidir : elle doit rester bien moelleuse. — D'autre part, étalez sur une plaque, une couche d'appareil de crème pâtissière, en couche de même épaisseur que la pâte de pommes; sur cette couche posez la pâte de pommes, appuyez-la légèrement, de façon à coller les 2 abaisses; laissez bien refroidir l'appareil, pour le diviser en carrés longs de 6 centim. sur 3 de largeur; masquez alors les surfaces extérieures de la pâte de pommes avec une mince couche de crème; roulez les beignets dans de la panure, trempez-les dans des œufs battus pour les paner une seconde fois; égalisez-les avec la lame d'un couteau, plongez-les à grande friture pour les colorer à point; les égoutter, les rouler dans du sucre vanillé, les dresser en buisson sur une serviette pliée.

2002. — Beignets soufflés à l'orange.

Versez 2 décil. d'eau dans une casserole, ajoutez 100 gram. de beurre, une cuillerée à bouche de sucre en

poudre, un grain de sel; posez la casserole sur feu, retirez-la au moment où l'ébullition se prononce; emplissez alors le liquide avec la farine nécessaire pour obtenir une pâte lisse, consistante, bien liée, en procédant comme pour la pâte à choux (v. la pâtisserie); quand la pâte est desséchée, retirez-la du feu, changez-la de casserole, incorporez 2 jaunes et 5 œufs entiers, mais peu à peu, en travaillant fortement la pâte : elle ne doit pas être trop molle; ajoutez un morceau de beurre, la moitié d'un zeste d'orange haché. Prenez la pâte avec une cuiller à bouche, faites-la tomber dans la friture, en la poussant avec le doigt, mais de façon à obtenir un morceau rond; agitez la poêle afin que les beignets ne s'attachent pas, mais qu'ils se colorent d'une égale nuance; égouttez-les sur un linge, roulez-les dans le sucre parfumé à l'orange, dressez-les en buisson sur une serviette pliée.

2003. — Beignets soufflés à l'Italienne.

Préparez un appareil à beignets, en procédant d'après la méthode prescrite dans l'article précédent, mais en le tenant un peu plus ferme; distribuez la pâte en parties égales, de la grosseur d'une noix, posez à mesure ces parties sur la table farinée; roulez-les de forme ronde; aplatissez-les avec la lame du couteau, de l'épaisseur de 1 centim.; plongez-les dans la friture chaude, mais en ne les laissant que le temps nécessaire pour les roidir superficiellement; égouttez-les aussitôt sur un linge, laissez-les bien refroidir. Un quart d'heure avant de servir, cernez les beignets au centre de leur épaisseur, par une légère incision pratiquée tout autour avec la lame d'un petit couteau; plongez-les alors, peu à la fois, à grande friture modérément chaude; au bout de quelques instants, les beignets montent droits comme des petits pâtés; agitez la friture, afin de les cuire d'égale couleur; égouttez-les sur un linge, roulez-les dans du sucre vanillé; posez sur chacun d'eux une lame de gelée de pommes coupée ronde, de la largeur du beignet; dressez-les en buisson sur une serviette pliée.

2004. — Beignets de brioche à la crème.

Prenez une brioche, cuite dans un moule à timbale, mais rassise; divisez-la en lames d'un centim. et demi d'épaisseur; distribuez ces lames en ronds avec un coupe-pâte de 4 à 5 centim. de diamètre. Il en faut 2 douzaines. Rangez ces ronds sur un plat creux, imbibez-les avec de la crème anglaise à la vanille, égouttez-les sur un tamis; trempez-les ensuite un à un dans une pâte à frire, plongez-les à friture chaude. Quand la pâte est de belle couleur, égouttez les beignets sur un linge, roulez-les dans du sucre vanillé, dressez-les en buisson sur une serviette pliée.

2005. — Beignets à la Dauphine aux amandes.

Prenez 800 gram. de pâte de brioche peu beurrée, levée et rompue; abaissez-la au rouleau sur la table farinée, en abaisse de l'épaisseur de 3 à 4 millim.; distribuez-la en ronds avec un coupe-pâte de 5 centim. de diamètre : il en faut une quarantaine. Prenez la moitié de ces ronds, dorez-en les bords à l'aide du pinceau; garnissez le centre avec une petite partie de frangipane aux amandes, à la vanille; à mesure que ces ronds sont garnis, couvrez-les, chacun avec un des ronds réservés, en les appuyant sur les bords pour les souder ensemble; coupez alors les 2 abaisses avec le même coupe-pâte, afin d'égaliser les beignets, en soudant parfaitement ces abaisses; rangez à mesure les beignets sur un linge fariné, à distance de 2 centim. les uns des autres; tenez-les à température douce pour faire lever la pâte pendant une demi-heure. Quand elle est molle au toucher, prenez les beignets avec ménagement, pour les plonger un à un dans de la friture au beurre, mais modérément chaude; agitez continuellement la poêle. Quand les beignets sont cuits, de belle couleur, égouttez-les sur un linge, masquez-les avec une glace cuite, au lait d'amandes, mais légère; laissez-les égoutter sur une grille pendant quelques secondes, dressez-les en buisson sur une serviette pliée.

2006. — Beignets de carnaval à la Polonaise (ponszki).

Proportions : 500 gram. de farine, 100 gram. de sucre, 200 gram. d'amandes pilées, 8 jaunes d'œuf, 1 verre de lait, 35 gram. de levure, 150 gram. de beurre, zeste de citron haché, fleurs de muscade, un grain de sel. — Tamisez la farine dans une terrine, tenez-la à l'étuve pendant 20 minutes, faites tiédir le lait, et avec celui-ci délayez la levure, passez la solution au tamis; faites un vide dans le centre de la farine, dans ce vide placez le sel, les jaunes d'œuf, le sucre; incorporez les œufs avec la farine, en mêlant peu à peu la levure délayée; faites prendre du corps à la pâte autant que possible; elle doit avoir la consistance d'une pâte à brioche. En dernier lieu, ajoutez le beurre, les amandes pilées, ainsi que le zeste haché, fleurs de muscade. Couvrez la terrine avec un linge, placez-la à température douce pour faire revenir la pâte; quand celle-ci est arrivée au double de son volume, *rompez-la* sur le tour fariné, faites-la lever de nouveau, divisez-la en deux parties, abaissez chacune d'elles en abaisse de 4 millim. d'épaisseur; couchez alors, à l'aide d'une cuiller à café ou à la poche, à 4 centim. de distance et sur toute la surface de l'une des abaisses, des petits tas de marmelade d'abricots réduite, très-consistante; mouillez les intervalles au pinceau; posez la seconde abaisse sur celle-ci, de façon à la couvrir complétement. Avec le revers d'un coupe-pâte,

appuyez l'abaisse supérieure afin de serrer la confiture sur le centre; coupez-les alors avec un coupe-pâte, ayant 5 centim. de diamètre; rangez à mesure les beignets sur un linge fariné, en les renversant sur une planche; couvrez-les avec un linge léger ou avec du papier, tenez-les à température douce jusqu'à ce que la pâte soit devenue molle et flexible au toucher. Prenez alors les beignets avec précaution, et plongez-les à grande friture pas trop chaude; cuisez-les, en les agitant, jusqu'à ce qu'ils soient atteints à l'intérieur et de belle couleur foncée; égouttez-les aussitôt, trempez-les vivement dans une glace au punch, cuite ou préparée à cru avec du sucre en poudre, mais légère; rangez-les à mesure sur une grille d'office, pour faire égoutter la glace, passez-les une seconde à la bouche du four, dressez-les en buisson sur une serviette pliée; envoyez séparément une sauce abricots.

2007. — Beignets à la Varsovienne (Naleniski).

Cuisez une trentaine de petits pannequets au sucre; étalez-les à mesure sur un plafond pour les parer, les masquer avec une couche de marmelade de poires, mêlée avec un petit salpicon d'ananas; ployez-les en carrés longs, pressez-en les deux extrêmes, afin de bien enfermer la marmelade, trempez-les dans des œufs battus pour les paner, les faire frire de belle couleur, les rouler dans le sucre vanillé, les dresser en buisson sur serviette pliée.

2008. — Beignets de riz à la crème.

Cuisez 5 à 600 gram. de riz avec du lait et un bâton de vanille; sucrez-le en dernier lieu; quand l'appareil est à sec, mêlez-le avec un morceau de beurre; passez-le ensuite au tamis, peu à la fois, mais vivement, sans le faire refroidir. Déposez la purée dans une casserole, chauffez-la, en la travaillant avec une cuiller; ajoutez 2 cuillerées à bouche de sucre vanillé, liez-la avec quelques jaunes d'œuf; étalez aussitôt l'appareil sur 2 feuilles de papier beurrées, en couches minces de forme carrée. Masquez aussitôt une de ces couches avec une crème frangipane aux amandes et à la vanille, mais bien serrée. Masquez cette abaisse avec l'autre, en la renversant, à l'aide du papier, de façon à les coller ensemble. Laissez bien refroidir l'appareil pour le diviser en ronds ou en forme de carrés longs; roulez ceux-ci dans de la poudre de macarons, trempez-les dans des œufs battus pour les paner et les faire frire de belle couleur; dressez-les en buisson ou en couronnes sur une serviette pliée.

2009. — Beignets de pêches aux amandes.

Divisez, chacune en deux parties, 8 à 10 bonnes pêches; supprimez-en les noyaux et la peau; emplissez le vide laissé par le noyau avec un morceau de pâte d'amande à la vanille, molle; nappez alors les pêches à l'aide du pinceau, avec une légère couche de marmelade tiède, mais serrée; roulez-les à mesure dans des macarons pulvérisés, trempez-les aussitôt dans une pâte à frire pour les plonger à grande friture, mais en petite quantité à la fois (pour les fritures de fruits en général, il est bon de frire dans 2 poêles). Aussitôt les beignets égouttés; nappez-les au pinceau avec un peu de glace cuite ou crue, au lait d'amande et au marasquin; dressez-les à mesure sur une serviette pliée, pour les envoyer.

2010. — Beignets à la d'Orléans.

Avec un verre et demi de bonne crème, 10 jaunes, 2 œufs entiers, quelques cuillerées à bouche de sucre vanillé, préparez un appareil de crème au bain-marie. Quand il est passé, faites-le pocher dans des moules à dariole, pas tout à fait pleins. Quand l'appareil est froid, videz les petits pains avec une tube à colonne, emplissez le vide avec de la marmelade serrée et tiède; démoulez-les ensuite pour les rouler dans de la poudre de biscuit ou de macarons; trempez-les dans des œufs battus pour les paner; faites-les frire à grande friture; égouttez-les, saupoudrez-les avec du sucre fin, dressez-les en pyramide sur une serviette pliée.

2011. — Rissoles à la confiture.

Abaissez 5 à 600 gram. de pâte brisée fine, ou des rognures de feuilletage, en un carré mince mais régulier; parez droit celui-ci, rangez sur sa surface, à distance voulue, de petites boules de marmelade d'abricots, ferme; humectez la pâte, pour former les rissoles, en procédant d'après la même méthode que pour les rissoles grasses; quand elles sont coupées, appuyez les bords de la pâte avec les doigts, afin d'en diminuer l'épaisseur; coupez de nouveau les rissoles avec le même coupe-pâte, pour les égaliser et bien souder le pâte; trempez-les alors dans des œufs battus pour les paner à la mie de pain, les plonger à grande friture, les faire frire de belle couleur, les rouler dans du sucre vanillé, les dresser en buisson sur une serviette pliée.

2012. — Rissoles à l'Anglaise.

Moulez 7 à 800 gram. de pâte fine ou demi-feuilletage, abaissez-la mince, en forme de carré; sur cette abaisse coupez une quarantaine de ronds avec un coupe-pâte de 5 centim. de diamètre; prenez alors la moitié de ces ronds, humectez-les sur les bords, à l'aide d'un pinceau, garnissez-en le centre avec une petite couche d'appareil à mispais,

mais sans viande; couvrez la première abaisse en même temps que l'appareil, avec les ronds réservés, en les appuyant tout autour, de façon à souder parfaitement les 2 ronds; appuyez les bords, afin de diminuer en même temps l'épaisseur de la pâte; coupez de nouveau les rissoles avec le même coupe-pâte, afin de les égaliser à mesure qu'elles sont coupées; rangez-les alors sur un linge fariné, plongez-les à grande friture pour les cuire de belle couleur, les égoutter, les rouler dans du sucre fin à la vanille, les dresser en buisson sur une serviette pliée. Envoyez séparément une sauce abricots au madère.

2013. — Croquettes de riz à l'orange.

Blanchissez à grande eau 400 gram. de riz; faites-le cuire avec du lait, en le tenant consistant; quand il est à point et sec, mêlez-le avec un morceau de beurre fin, 2 cuillerées de sucre à l'orange, 8 à 10 jaunes d'œuf; tenez l'appareil un peu ferme, finissez-le en incorporant 100 gram. d'écorces d'orange confites, hachées, ainsi qu'un peu de crème fouettée; étalez-le sur un plafond beurré, en couches de l'épaisseur d'un demi-centim.; couvrez-le avec du papier beurré, laissez-le bien refroidir. — Quelques heures après, distribuez l'appareil en ronds, à l'aide d'un coupe-pâte; trempez-les dans des œufs battus pour les paner; égalisez-les aussitôt avec la lame d'un couteau. Quelques moments avant de servir, plongez-les à grande friture chaude; quand les croquettes sont de belle couleur, égouttez-les, roulez-les dans du sucre parfumé à l'orange, dressez-les en buisson sur une serviette pliée; envoyez séparément une saucière de sauce abricots à la vanille.

2014. — Croquettes de marrons à la vanille.

Prenez 5 à 600 gram. de purée de marrons sucrée, vanillée, un peu consistante; finissez-la avec un morceau de beurre fin, 8 à 10 jaunes d'œuf; laissez refroidir l'appareil. Une demi-heure avant de servir, distribuez cet appareil en petites parties d'une égale grosseur, posez-les sur la table farinée, roulez-les d'abord en bouchon; aplatissez avec la lame d'un couteau pour leur donner la forme méplate; trempez-les aussitôt dans des œufs battus pour les paner, les plonger à grande friture chaude; quand les croquettes sont de belle couleur, égouttez-les sur un linge, essuyez-les bien, masquez-les avec une glace cuite à la vanille; tenez-les quelques minutes à la bouche du four; dressez-les en buisson sur une serviette pliée.

2015. — Croquettes de pommes de terre à la vanille.

Faites cuire, au four ou sous les cendres chaudes, une quinzaine de grosses pommes de terre farineuses; retirez-en toutes les parties féculeuses pour les passer au tamis. Déposez dans une casserole 500 gram. de cette purée, incorporez, à l'aide d'une cuiller, 200 gram. de beurre, 150 gram. de sucre en partie vanillé, un grain de sel, 8 à 10 jaunes d'œuf. Divisez cet appareil en parties égales de la grosseur d'une noix, roulez-les en bouchons sur la table farinée, trempez-les dans des œufs battus pour les paner, plongez-les ensuite à friture chaude pour faire prendre aux croquettes une belle couleur; égouttez-les, roulez-les dans du sucre vanillé, dressez-les en buisson sur une serviette pliée; envoyez à part un compotier de crème fouettée, parfumée à la vanille.

ENTREMETS FROIDS.

2016. Sauce d'entremets froids. — Les sauces d'entremets froids se composent ordinairement de crèmes cuites, de crèmes fouettées, de purées de fruits et de sirops froids. Les purées de fruits frais, mêlées avec du sucre fin et bien refroidies sur glace, sont surtout très-estimées. Toutes ces préparations se trouvant déjà décrites, nous nous bornerons à les mentionner.

2017. Garniture d'entremets froids. — Les garnitures d'entremets froids se composent le plus souvent de petits gâteaux, de fruits confits ou en compote, mais quelquefois crus, simples ou glacés, et enfin, d'appareils froids, de gelées, de bavarois ou de blanc-manger, en petits moules ou coupés en petits détails; il faut donner à ces garnitures des formes mignonnes : les garnitures trop matérielles sont de mauvais goût.

2018. Croûtons rubanés, pour garniture d'entremets. — Préparez un demi-litre de gelée rose, le même volume de blanc-manger, un peu ferme, incrustez sur glace un moule carré ou à timbale, faites prendre les appareils, couche

par couche, de même épaisseur, en alternant les nuances; quand le moule est plein, l'appareil bien raffermi, démoulez le pain sur une serviette pour le couper de haut en bas en tranches de 1 centim. d'épaisseur; distribuez celles-ci en croûtons triangulaires ou en carrés. — On obtient également de jolis croûtons en forme ronde et de deux nuances, en procédant ainsi : faites prendre dans de petits moules à dariole un appareil de blanc-manger; quand il est bien ferme, creusez l'appareil, à l'aide d'un tube à colonne, de moitié moins large que le diamètre des moules; emplissez ce vide avec un appareil au chocolat collé; laissez-le raffermir sur glace; démoulez ensuite les petits pains pour les couper transversalement en tranches. D'après cette méthode, on peut préparer des croûtons en gelée de 2 nuances : il suffit d'avoir soin que les aromes des gelées ne se neutralisent pas, et que les couleurs soient bien tranchées, distinctes. — Comme variété, on peut aussi emplir de petits moules à dariole avec de la gelée rose et du blanc-manger, pris séparément sur glace, puis coupés en petits dés réguliers; on coule alors de la gelée liquide et froide dans les moules, on laisse raffermir l'appareil sur glace.

2019. Hâtelets pour entremets froids. — Les brochettes pour hâtelets d'entremets sont composées avec une simple lame en métal pointue des deux bouts, à laquelle on adapte, à l'un des bouts, des ornements en pastillage. On garnit ordinairement les hâtelets d'entremets avec des fruits confits de nuance et d'espèce variées. On peut encore composer des hâtelets avec de la gelée douce, prise dans des caisses à hâtelets, les mêmes que pour entrées froides, mais moins grandes; en ce cas même, il convient de garnir les brochettes avec des fruits, afin d'en mieux faire ressortir la nature.

2020. Ornements d'entremets froids. — Les pompons, aigrettes, fleurs ou sultanes en sucre filé, sont au fond les ornements les plus distingués des entremets froids. Les petits sujets en pastillage, tels que les coupes et les vases, s'y adaptent aussi fort bien.

2021. Socles et fonds de plat d'entremets froids. — On ne sert les entremets sur socle qu'alors qu'ils sont destinés à aller sur table; en ce cas même, ils doivent être dressés sur des fonds de plat, ou directement sur plat; mais alors celui-ci doit être posé sur le socle, afin de pouvoir l'enlever facilement et passer l'entremets aux convives, sans déranger la symétrie de la table, ni s'exposer à des accidents. Pour les buffets, on peut dresser directement les entremets sur socle, mais on les dresse également sur des tambours ou des fonds en bois de forme basse, masqués en pastillage de couleur claire, bordés en blanc, dans le genre représenté au dessin n° 250; pour plus de facilité à les passer, on dresse encore les entremets sur des fonds en sucre sculpté ou fonds en bois bordés; l'essentiel c'est de concilier l'élégance avec la légèreté, en donnant à ces ornements un cachet qui les distingue de ceux des entrées.

2022. Socles en glace naturelle pour entremets froids. — Le dessin n° 253 représente un socle en glace naturelle; pour ce genre il convient d'avoir des moules à socle en étain, formés en deux ou plusieurs pièces, mais bien fermés; on les emplit avec de l'eau naturelle ou colorée, dans laquelle on fait dissoudre un peu d'alun; on frappe alors les moules avec de la glace salée, fortement salpêtrée, pour les laisser jusqu'à ce que le liquide soit congelé. On démoule ensuite les pièces pour les assembler, en les collant avec du sel pulvérisé.

2023. Montants pour entremets moulés. — Ces montants sont composés avec une abaisse ronde, en bois, ayant une colonne fixe ou mobile sur son centre; l'une et l'autre sont masquées en pastillage; l'abaisse peut être bordée avec une bordure pleine ou à jour, mais en pastillage. Ces montants conviennent pour les entremets moulés dans des moules à cylindre; il faut seulement observer que cette colonne ne se trouve pas plus large que le cylindre du moule, ni plus haut que le moule même; quand l'entremets est démoulé, on fixe sur le sommet de cette colonne un sujet en pastillage, une aigrette en sucre filé ou en glace royale, une petite corbeille de fruits glacés, ou un joli hâtelet, selon la nature de l'entremets.

2024. Moules chemisés. — *Napper* ou *chemiser* un moule, c'est lui faire prendre tout autour et au fond une couche de gelée plus ou moins mince, mais d'une épaisseur égale sur toutes les surfaces; on procède à cette opération d'après les différentes méthodes que nous allons décrire. — Coupez un rond de papier blanc et fort, ayant 2 à 3 centim. de plus que le diamètre du moule, ciselez-le légèrement autour, enduisez les bords du papier avec une mince couche de repère, placez le rond de papier sur l'ouverture du moule, en appuyant les bords ciselés contre les parois extérieures, afin de les coller; tenez le moule à l'étuve pendant 10 minutes, afin de sécher le repère; incrustez ensuite le moule sur de la glace pilée, arrivant jusqu'à la hauteur des bords. Alors, avec la lame d'un petit couteau, cernez le papier fermant l'embouchure, pour enlever sur la surface un rond arrivant jusqu'à 1 centim. des bords, de façon qu'il ne reste plus au tour intérieur du moule qu'une simple bande de papier; quand le moule est bien saisi par le froid, versez dans le vide un grand verre de gelée liquide, mais froide; enlevez aussitôt le moule avec un linge, appuyez-le sur le côté contre une couche de glace pilée, pour le rouler jusqu'à ce qu'une couche suffisante de gelée soit attachée contre les parois. Cela fait, incrustez de nouveau le moule sur glace pour le décorer ou l'emplir

avec l'appareil qui lui est destiné. — On peut chemiser les moules sans le papier, mais alors on s'expose à perdre beaucoup de gelée. On chemise les petits moules à dariole, en les emplissant d'abord jusqu'à hauteur des bords avec de la gelée, et en les disposant bien d'aplomb sur un plafond creux, empli avec de la glace pilée; 5 à 6 minutes après que les moules sont sur glace, on renverse les moules pour vider la gelée; ils doivent alors être chemisés avec une couche dont l'épaisseur dépend du temps que les moules sont restés sur la glace; quand ils ne sont pas assez chemisés, on les emplit de nouveau pour les frapper davantage.

2025. Crème fouettée (Chantilly). — La chantilly n'est autre chose que de la crème double, amenée à consistance, et rendue mousseuse par le travail du fouet et l'action de l'air. La crème qu'on veut fouetter doit être double, de première qualité; elle doit être fraîche, mais avant de la fouetter, il faut la tenir sur glace pendant plusieurs heures; ce n'est qu'à cette condition qu'elle mousse et devient légère, en la fouettant. Pour la fouetter, on la verse dans une bassine étamée et disposée aussi sur glace, en la décantant; on la fouette alors tout doucement avec un fouet en osier, jusqu'à ce qu'elle soit arrivée au degré voulu de consistance. Si on éprouvait de la peine à faire prendre la crème, on pourrait la mélanger avec une petite pincée de gomme adragante pulvérisée, mais si la crème est dans les conditions voulues, cette addition est superflue.

2026. Clarification des sucs de fruits, pour entremets. — Les sucs de citron, d'orange, de framboises et de groseilles sont ceux qu'on clarifie le plus ordinairement. — Déchirez quelques feuilles de papier gris, peu collé: faites-le tremper à l'eau tiède jusqu'à ce qu'il soit bien ramolli; broyez-le alors, en le déchirant ou le hachant pour le convertir en pâte. Lavez-le, en le changeant d'eau, jusqu'à ce qu'il ne salisse plus celle-ci; à ce point, étalez-le en couches sur un petit tamis bien propre; laissez-le égoutter, placez le tamis d'aplomb sur une terrine vernie; versez peu à peu le suc des fruits sur le papier; ajoutez quelques brins de zeste d'orange ou de citron; reversez le suc sur le tamis jusqu'à ce qu'il passe limpide, tenez-le dans un lieu frais. — On filtre aussi les sucs de fruits à l'aide d'un cornet de papier à filtrer, disposé dans le creux d'un entonnoir en verre ou en faïence, qu'on place sur une carafe bien propre; on remet dans le filtre les premiers jets jusqu'à ce que le suc passe liquide. Cette opération doit se faire dans un lieu frais.

2027. Extraction de la colle de pieds de veau. — Flambez 12 pieds de veau, ratissez-les, fendez-les en deux, enlevez l'os principal, faites-les dégorger; placez-les dans une marmite bien étamée, couvrez-les largement avec de l'eau froide, posez la marmite sur feu, donnez 5 minutes d'ébullition au liquide; égouttez les pieds, lavez-les à l'eau froide, ainsi que la marmite; remettez-les dans celle-ci, en les couvrant de nouveau avec de l'eau froide; ajoutez une bouteille de vin blanc, une poignée de sucre; faites bouillir le liquide, écumez-le avec soin; au premier bouillon, retirez-le, afin qu'il ne fasse que frissonner, jusqu'à ce que les pieds soient cuits; dégraissez bien la colle, passez-la à la serviette.

2028. Extraction de la colle de couennes fraîches de porc. — Prenez 5 à 6 kilogr. de couennes fraîches de porc, placez-les dans une marmite, couvrez-les avec de l'eau froide; posez la marmite sur feu, afin d'amener le liquide à l'ébullition; retirez-le alors, égouttez les couennes pour les rafraîchir, les ratisser, les laver, les remettre dans la marmite bien propre; mouillez-les à couvert avec de l'eau froide, faites partir le liquide en ébullition, écumez-le; au premier bouillon, retirez-le sur l'angle du fourneau, pour qu'il ne fasse que frissonner jusqu'à ce que les couennes soient cuites. Passez alors la colle au tamis fin, dégraissez-la avec soin, laissez-la bien déposer avant de la clarifier.

2029. Clarification de la gélatine[1]. — Choisissez de bonne gélatine transparente, sans mauvaise odeur; faites-la tremper à l'eau froide pour la ramollir; égouttez-la, placez-la dans une casserole, mouillez-la largement avec de l'eau; posez la casserole sur feu modéré, tournez le liquide à la cuiller jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute; retirez-la alors du feu, laissez-la à peu près refroidir. Fouettez 2 ou 3 blancs d'œuf, mais seulement pour les monter à moitié; mêlez-les avec 2 cuillerées d'eau froide, le jus de 2 citrons; versez-les dans l'appareil, posez la casserole sur feu, agitez le liquide avec un fouet pour l'amener à l'ébullition, en le faisant mousser; au premier bouillon, retirez-le hors du feu sur des cendres chaudes, couvrez-le, posez quelques charbons ardents sur le couvercle, tenez-le ainsi pendant un quart d'heure, mais sans y toucher ni provoquer l'ébullition; quand la colle est claire, versez-la, peu à peu, dans une serviette tendue en filtre, sur un tabouret renversé, disposé dans un lieu à température douce; recueillez la colle dans un vase verni, en remettant les premiers jets dans le filtre jusqu'à ce qu'elle passe limpide; couvrez alors la serviette avec une plaque étamée, laissez filtrer la colle tout doucement.

1. On trouve aujourd'hui, dans le commerce, de la gélatine qui n'a pas besoin d'être clarifiée; il suffit de la faire dissoudre à l'eau pour l'employer.

2030. Clarification de la colle de poisson. — La colle de poisson est, par sa nature, supérieure à toutes les autres colles, dans l'apprêt des entremets sucrés. C'est la seule qu'on doive employer dans les bonnes cuisines, sans regarder au prix, car les résultats sont trop précieux pour les marchander. — Coupez par petits morceaux 100 gram. de colle de poisson, lavez-la à l'eau froide, placez-la dans une casserole avec un litre d'eau, le jus d'un citron, une pincée de sucre; faites partir le liquide en ébullition sur feu très-doux, en le tournant à la cuiller; retirez-le ensuite sur l'angle du fourneau pour faire dépouiller la colle tout doucement jusqu'à ce qu'elle soit complétement dissoute, mais en ayant soin de l'écumer; passez-la alors à la serviette pour la clarifier au blanc d'œuf.

2031. Clarification de la colle de pieds de veau. — Cuisez les pieds de veau, en procédant d'après la méthode décrite au n° 2027; quand la colle est passée, bien dégraissée, prenez-en la quantité voulue pour emplir aux trois quarts un moule d'entremets. — Fouettez 2 ou 3 blancs d'œuf, à moitié seulement, mêlez-les avec un demi-verre d'eau froide, le jus de 2 citrons, versez cet appareil dans la colle; posez la casserole sur feu, fouettez vivement l'appareil jusqu'à ce qu'il arrive à l'ébullition. Au premier bouillon, retirez la casserole hors du feu, couvrez-la, posez un peu de cendres chaudes et quelques charbons ardents sur le couvercle, tenez-la ainsi sans ébullition; au bout de 20 minutes, l'impureté de l'appareil monte à la surface, la colle se trouve claire; prenez alors l'appareil avec une grande cuiller, versez-le tout doucement dans une chausse ou sur une serviette mouillée, disposée en filtre sur les 4 coins d'un tabouret renversé; la colle doit tomber dans un vase verni bien propre; remettez les premiers jets jusqu'à ce qu'elle passe limpide. — On peut clarifier la colle de couennes d'après cette méthode. Avant d'employer cette colle, on la sucre avec du sirop clarifié.

2032. Clarification de la colle avec le sucre. — Qu'elle soit de gélatine, de pieds de veau ou de couennes, la colle doit être dissoute, mais à peu près froide. — Mesurez un moule d'entremets de colle, versez-la dans une casserole, sucrez-la à point avec du sucre en pain, dissous à l'eau froide; goûtez l'appareil, essayez sa consistance sur glace, afin de le rectifier, suivant ses besoins et l'emploi auquel il est réservé; quand il est dans les conditions voulues, mêlez-le avec 3 ou 4 blancs d'œuf fouettés à moitié avec quelques cuillerées d'eau froide, le jus de 3 ou 4 citrons; posez la casserole sur feu vif, travaillez l'appareil avec le fouet jusqu'à ce qu'il soit bien mousseux et que le premier bouillon se développe; retirez aussitôt la casserole du feu, couvrez-la; placez quelques charbons sur le couvercle, afin de faire monter l'œuf sur la surface; quand la gelée est claire, passez-la à travers une chausse ou une serviette disposée en filtre, en la faisant tomber dans un vase verni. — On peut aussi clarifier la colle sucrée, en remplaçant les blancs par des jaunes ou des œufs entiers; dans le premier cas, il faut fouetter l'appareil sur feu vif; au premier bouillon, additionnez le jus d'un citron pour le verser immédiatement sur la serviette. Dans le second cas, quand l'appareil est fouetté, on couvre la casserole, on la retire sur le côté pour tenir le liquide frémissant pendant quelques minutes.

2033. — Gelée à l'orange.

Pour un moule d'entremets de grandeur ordinaire, prenez 50 à 60 gram. de colle de poisson ou l'équivalent de gélatine (100 gram.) clarifiée d'après l'une des méthodes prescrites; quand elle est passée, refroidie, additionnez du sirop clarifié, ainsi que le jus de 7 à 8 oranges, filtré; nuancez la gelée avec un peu de cochenille clarifiée pour lui donner une teinte rosée. Essayez sa consistance dans un petit moule à tartelette, en la faisant refroidir sur glace; rectifiez-la au besoin. Quand la gelée est à point, versez-la dans un moule à gelée, préalablement incrusté[1] sur glace et bien d'aplomb; couvrez le moule, laissez raffermir la gelée pendant une heure au moins; quand elle est prise, retirez le moule de la glace, trempez-le vivement à l'eau chaude, essuyez-le, renversez-le immédiatement sur un plat; posez celui-ci sur glace, bien d'aplomb, afin de faire prendre la gelée au fond du plat; garnissez l'entremets avec des quartiers d'orange à la gelée, coupés par le milieu, dressés debout contre la gelée.

2034. — Gelée aux framboises.

Écrasez quelques poignées de framboises bien fraîches; jetez-les sur un tamis pour en extraire le suc, mêlez-le avec le jus de 2 oranges et de 1 citron, filtrez aussitôt l'appareil au papier mâché (v. n° 2026), déposez-le dans une terrine en porcelaine, mêlez-le avec 60 gram. de colle de poisson, ou l'équivalent de gélatine clarifiée, froide.

1. Incruster un moule sur glace signifie le placer bien d'aplomb sur une couche de glace pilée, l'entourer également avec de la glace, arrivant à peu près à hauteur du moule, aussi bien à l'extérieur que dans le cylindre, s'il y en a un.

mêlée avec le sirop nécessaire, également froid; essayez sa consistance dans un petit moule pour la rectifier au besoin. Une heure avant de servir, incrustez un moule à gelée dans de la glace pilée, entourez-le jusqu'à la hauteur des bords, posez-le bien d'aplomb; coulez au fond du moule une couche de gelée de 2 à 3 centim. d'épaisseur; aussitôt qu'elle est à moitié prise, distribuez sur sa surface de petits groupes de framboises liées, dans un bol, avec de la gelée mi-prise; couvrez ces framboises avec de la gelée, laissez-la prendre, pour recommencer l'opération, en alternant la gelée avec les framboises; quand le moule est plein, couvrez-le, laissez-le sur place jusqu'au dernier moment; trempez alors vivement le moule à l'eau chaude, renversez-le sur un plat froid, entourez la gelée avec une couronne de petites bouchées de dames glacées à la vanille.

2035. — Gelée fouettée à l'abricot.

Préparez un appareil de gelée à l'orange (v. n° 2033); quand elle est froide, versez-la dans une bassine étamée, fouettez-la sur glace, en mêlant le jus de 2 oranges; aussitôt qu'elle commence à se lier, additionnez, peu à peu, quelques cuillerées à bouche de marmelade d'abricots, étendue avec un peu de kirsch; versez l'appareil dans un moule d'entremets incrusté sur glace. Quand la gelée est prise, démoulez-la sur un plat froid, entourez-la avec une belle couronne de moitiés d'abricots, cuits comme pour compote.

2036. — Gelée aux fraises.

Déposez dans une terrine, 3 à 400 gram. de fraises bien fraîches; mouillez-les avec 4 à 5 décil. de sirop vanillé à 26 degrés, mais froid; couvrez la terrine avec du papier, posez-la sur glace, laissez infuser le sirop pendant 2 heures. Passez ensuite ce sirop au tamis fin, mêlez-le avec le jus d'une orange et de 3 citrons, filtrez-les ensemble au papier mâché; mêlez à l'infusion la valeur de 60 gram. de colle clarifiée; opérez le mélange; essayez la consistance de l'appareil dans un petit moule; s'il est à point, versez-en une couche au fond d'un moule incrusté sur glace : laissez prendre la gelée à moitié; sur cette couche semez alors, sans symétrie, des fraises épluchées, couvrez les fruits avec une couche de gelée; continuez ainsi à emplir le moule, en alternant la gelée avec les fraises. Au moment de servir, renversez l'entremets sur un plat froid, entourez-le avec une couronne de petites tartelettes aux fraises.

2037. — Gelée aux pêches.

Pelez 5 à 6 pêches mûres, émincez-les, déposez-les dans un vase verni, arrosez-les avec 4 à 5 décil. de sirop vanillé, à 25 degrés, tiède; couvrez le vase, laissez infuser les fruits pendant 2 heures dans un lieu frais; passez ensuite l'infusion au tamis, mêlez-la avec le jus de 2 oranges et de 2 citrons, ainsi que quelques brins de zeste; filtrez-le au papier; additionnez alors la valeur de 60 gram. de colle clarifiée; opérez le mélange, essayez la consistance de la gelée, faites-la prendre par couches dans un moule incrusté sur glace, en alternant chaque couche avec des quartiers de pêches crus. Quand la gelée est prise, dressez-la sur un plat froid.

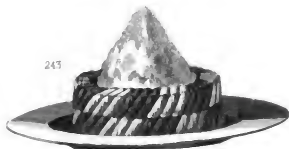
2038. — Gelée au suc de quatre fruits.

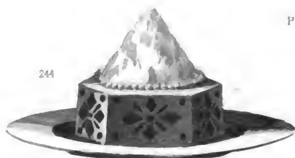
Exprimez le jus de quelques poignées de framboises, de fraises, de groseilles, de cerises; mêlez-le avec celui de 2 oranges et d'un citron, additionnez quelques parties de zeste; filtrez le liquide au papier. Quand le suc est clair, mêlez-le avec la valeur de 60 gram. de colle clarifiée et le sirop nécessaire; passez l'appareil au tamis, essayez-le sur glace, faites-le prendre dans un moule incrusté sur glace. Quand la gelée est prise, trempez le moule à l'eau chaude, essuyez-le, renversez la gelée sur un plat froid ou sur un montant pour entremets; en ce cas, ornez la colonne avec une aigrette en sucre filé.

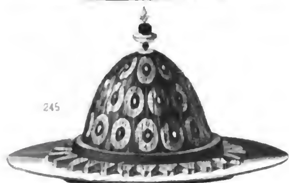
2039. — Gelée aux grenades.

Écrasez les grains de 4 grenades bien mûres, mêlez le suc avec celui de 2 oranges et de 2 citrons; ajoutez quelques brins de zeste; filtrez le liquide au papier; additionnez la valeur de 60 gram. de colle clarifiée, ainsi que le sirop clarifié nécessaire; essayez la consistance de l'appareil dans un petit moule; quand il est dans les conditions voulues, faites-le prendre par couches dans un moule incrusté sur glace, en mêlant quelques grains de grenades bien rouges. Une heure après, trempez le moule à l'eau chaude, essuyez-le, renversez-le pour démouler la gelée; entourez celle-ci avec une couronne de petites génoises au naturel.

PLANCHE QUARANTE-CINQUIÈME. — ENTREMETS FROIDS, BLANC-MANGER.



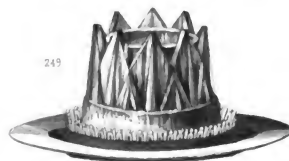


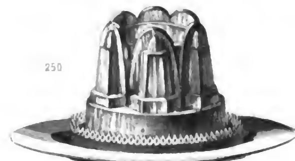
















243 Crème plombière d'abricots — 244 [illegible] — 245 [illegible]

246 Suédoise de fruits à la gelée — 247 Crème bavaroise [illegible] — 248 Blanc-manger rubané

249 Crème bavaroise au café — 250 [illegible] — 251 Gâteau napolitain, [illegible]

252 [illegible]

2040. — Gelée au raisin muscat.

Mêlez 4 décil. de jus de raisin muscat avec celui de 2 oranges et de 2 citrons, filtrez-les ensemble au papier; additionnez à ce suc la valeur de 60 gram. de colle clarifiée et le sirop nécessaire; passez l'appareil au tamis fin, faites-le prendre par couches dans un moule incrusté sur glace, en alternant chaque couche avec quelques grains de raisin; dressez la gelée sur un plat froid; garnissez-la avec une couronne de petits choux glacés au caramel, saupoudrés de pistaches.

2041. — Gelée à l'ananas.

Parez à vif un ananas bien mûr, divisez-le en deux parties sur sa longueur, émincez chaque partie en tranches transversales, déposez-les dans une terrine, arrosez-les avec quelques cuillerées de sirop froid. Hachez les parures d'ananas avec quelques poignées de sucre fin, étendez-les avec le jus de 6 oranges, celui de 4 citrons; additionnez un peu de zeste. Une demi-heure après, exprimez le suc à travers un linge, mêlez-le avec le sirop d'ananas, filtrez-les ensemble au papier; additionnez la valeur de 70 gram. de colle clarifiée et le sirop nécessaire, goûtez la gelée, essayez-en une petite partie sur glace pour juger de sa consistance; faites-la prendre, par couches, dans un moule incrusté sur glace, en alternant chaque couche avec une partie des tranches d'ananas bien épongées. Quand la gelée est prise, démoulez-la sur un fond en sucre sculpté; entourez la base de ce fond avec des quartiers d'orange à la gelée. — Il est bon d'observer que le suc d'ananas ne doit pas cuire, parce qu'il tend à affaiblir la consistance de la colle, s'il est cuit.

2042. — Gelée à la crême de cacao.

Préparez un appareil de gelée à la colle de poisson ou à la gélatine, clarifiée, mais sans arome aucun, avec peu d'acide et pas trop sucré. Quand la gelée est passée, laissez-la refroidir; mêlez-la alors avec la valeur de 2 décil. de crême de cacao. Versez la gelée dans un moule ouvragé, incrusté sur glace; faites-la prendre pour la démouler sur un fond en pastillage bordé, préalablement collé sur un plat.

2043. — Gelée de Dantzig.

Clarifiez 70 gram. de bonne gélatine, vannez-la jusqu'à ce qu'elle soit froide, mêlez-la avec à peu près 2 décil. d'eau-de-vie de Dantzig pailletée à l'or, ajoutez le sirop nécessaire; goûtez-la, essayez sa consistance; si elle est à point, faites-la prendre à moitié, en la tournant sur glace, sans la troubler; mêlez-la alors avec 2 poignées de filets de pistache coupés très-fins; versez-la dans un moule incrusté sur glace; une heure après, renversez la gelée sur un plat froid, entourez-la avec une couronne de petits éclairs aux fraises.

2044. — Gelée au champagne.

Clarifiez 60 gram. de colle de poisson avec à peu près la moitié de l'eau nécessaire pour emplir le moule qui doit être employé; quand la gelée est claire et passée, mêlez-la avec la quantité nécessaire de sirop clarifié, ajoutez le jus de 2 ou 3 oranges et de 2 citrons filtrés, ainsi que 5 à 6 décil. de bon champagne froid; goûtez la gelée, essayez-en une petite partie sur glace pour juger de son degré de consistance; posez-la sur glace, vannez-la de temps en temps avec une cuiller, de façon à la rendre globuleuse; dès qu'elle commence à se lier, versez-la dans un moule à gelée préalablement incrusté sur glace. Quand la gelée est prise, démoulez-la sur un plat, entourez-la avec une couronne de petits gâteaux secs.

2045. — Gelée au rhum.

Clarifiez 60 gram. de colle de poisson avec le sucre, l'eau nécessaire, ainsi que le jus de 2 citrons et d'une orange, en procédant d'après la méthode prescrite au n° 2032. Quand elle est filtrée, laissez-la à peu près refroidir; mêlez-la avec la valeur de 2 décil. de bon rhum; vannez-la pour opérer le mélange, versez-la dans un moule incrusté sur glace; laissez-la raffermir à point pour la démouler sur un plat, la garnir avec une couronne de petits gâteaux-punch, glacés.

2046. — Gelée à la Souveraine.

Chemisez un moule à charlotte avec une mince couche de gelée au kirsch, haut de forme, incrusté sur glace; décorez-le autour et au fond avec des fraises, de l'angélique et des amandes vertes confites, de façon à former un décor voyant, de nuances variées; couvrez ce décor avec une mince chemise de gelée, laissez raffermir celle-ci. — D'autre part, cuisez un biscuit dans un moule à charlotte de 1 centim. plus étroit que le moule; parez droit ce biscuit, videz-le, en laissant au fond et autour 1 centim. d'épaisseur; masquez-le alors extérieurement avec une couche de marmelade d'abricots réduite; posez le biscuit sur le centre du moule incrusté, coulez de la gelée froide tout autour, afin de combler les vides, en soudant le biscuit avec la chemise de gelée; laissez le moule sur glace

jusqu'au moment de servir, emplissez alors le vide du biscuit avec une crème Plombière à la souveraine, en la dressant par couches entremêlées avec des tranches minces de pêches, très-légèrement cuites au sirop; couvrez le dessus avec un rond de biscuit du même diamètre; trempez vivement le moule à l'eau chaude pour démouler la gelée sur un plat froid, entourez-la avec une couronne de quartiers de pêche nappés à la gelée.

2047. — Gelée au cresson.

Clarifiez 60 gram. de colle de poisson avec l'eau, le sucre, le jus de citron nécessaires, en procédant d'après la méthode prescrite au n° 2032; filtrez l'appareil à la chausse. — Pilez dans un mortier bien propre quelques poignées de feuilles de cresson de fontaine fraîchement cueilli, bien lavé; additionnez quelques cuillerées d'eau fraîche, exprimez-en le suc dans une terrine, en le pressant à travers un linge; filtrez ce suc au papier, mêlez-le avec la gelée clarifiée et froide; essayez-en une petite partie; versez l'appareil dans un moule à gelée, incrusté sur glace; quand la gelée est bien prise, démoulez-la sur un plat froid.

2048. — Gelée mandarine.

Clarifiez la valeur de 1 litre de gelée (v. n° 2032). Quand elle est froide, mêlez-la avec un demi-décil. de suc d'orange, autant de suc de citron, mêlé avec une égale quantité de suc de mandarine, filtrés ensemble; ajoutez le zeste de 2 mandarines, laissez infuser l'appareil; 10 minutes après, passez-le au tamis, essayez sa consistance; faites-le légèrement refroidir sur glace, mêlez-le avec quelques cuillerées de pistaches bien vertes et des amandes blanches, coupées en filets très-fins. Incrustez un moule à gelée sur la glace pilée, emplissez-le avec la gelée liée. Trois quarts d'heure après, trempez le moule à l'eau chaude, renversez la gelée sur un plat, entourez l'entremets avec une garniture de quartiers de mandarine.

2049. — Gelée à la Macédoine.

Épluchez et disposez séparément sur une serviette, en divisant les espèces, une quinzaine de fraises ananas, 3 à 4 douzaines de fraises de bois, autant de framboises, autant de groseilles blanches et rouges, 2 douzaines de belles cerises sans noyaux, quelques quartiers d'abricots pelés, quelques quartiers d'orange parés à vif. — Préparez les trois quarts d'un moule de gelée au marasquin, en suivant les prescriptions données au n° 2043; essayez-en une petite partie sur glace pour juger de sa consistance, en observant de la tenir un peu plus ferme que les gelées ordinaires; laissez-la refroidir sans la faire prendre. — Incrustez un moule à gelée sur de la glace pilée; coulez au fond une petite couche de gelée, décorez les cavités du moule avec des fruits de différentes nuances; couvrez aussi ce décor avec une couche de gelée, faites prendre celle-ci; dressez alors sur cette couche de petits bouquets de fruits, chacun d'une nuance différente; consolidez-les avec de la gelée, et aussitôt que la solidité de la couche le permet, recommencez l'opération, en continuant à alterner la gelée et les fruits, jusqu'à ce que le moule soit plein : les plus gros fruits doivent être réservés pour être placés sur le haut du moule plutôt que dans le fond, afin d'éviter qu'en démoulant la gelée, celle-ci ne se trouve entraînée par le poids des fruits. Quand le moule est plein, laissez raffermir l'appareil; démoulez ensuite la macédoine sur un fond en sucre taillé, de forme basse; fixez sur le centre de ce fond une petite colonne en sucre, également taillé, de la hauteur de l'entremets; sur cette colonne, collez une petite corbeille en pastillage ou en nougat, emplie avec des fruits glacés au cassé; entourez le fond en sucre avec une couronne de petits gâteaux.

2050. — Gelée macédoine à la crème.

Décorez un moule à timbale, uni, avec des fruits variés, trempés à mesure dans de la gelée mi-prise; coulez au fond du moule une couche de gelée au marasquin, ayant l'épaisseur de 1 centim.; quand cette gelée est prise, posez sur le centre du moule un moule plus étroit que le premier, emplissez-le avec de la glace pilée; emplissez le vide, entre les 2 moules, avec de la même gelée; quand cette gelée est raffermie, enlevez la glace du moule formant cylindre pour la remplacer par de l'eau tiède, afin de l'enlever d'un trait; emplissez alors le vide qu'a laissé le moule, avec une crème chantilly très-légèrement collée, mêlée avec un gros salpicon d'ananas ou de fruits variés. Masquez la crème avec une couche de gelée. Une heure après, trempez le moule à l'eau chaude, essuyez-le, renversez la macédoine sur un plat froid, entourez-la avec de petites tartelettes aux fruits.

2051. — Gelée macédoine à l'orange.

Avec une cuiller à racine, enlevez quelques cuillerées de petites boules de poires et de pommes; cuisez-les séparément dans du sirop, en tenant les pommes bien blanches et en rougissant les poires avec un filet de carmin d'office. — D'autre part, coupez 2 oranges en quartiers, parez-les à vif, déposez-les sur un linge. Prenez quelques fruits demi-confits, tels que : cerises, abricots, reines-Claude, ananas; divisez les plus gros en quartiers ou en

moitiés, rafraîchissez-les à l'eau tiède, rangez-les sur la serviette, ainsi que quelques grappes de raisins frais. — Incrustez sur glace un moule à macédoine avec son double fond, emplissez celui-ci avec de la glace pilée; coulez de la gelée à l'orange entre les 2 moules, afin d'emplir le vide. Quand cette gelée est prise, enlevez la glace du double fond, emplissez celui-ci avec de l'eau chaude, afin de pouvoir le détacher d'un trait; emplissez aussitôt le vide que laisse ce double fond avec les fruits bien épongés, en les arrosant à mesure avec quelques cuillerées de gelée à l'orange; quand ce vide est plein, laissez raffermir l'entremets pour le démouler au moment sur une couche de gelée prise sur un plat. Entourez-le avec des quartiers d'orange à la gelée.

2052. — Gelée macédoine à la Maréchale.

Cuisez une petite plaque de pâte napolitaine abaissée très-mince; en la sortant du four, pendant qu'elle est encore chaude, divisez-la en montants de 8 centim. de long sur 2 centim. de large; coupez aussi le même nombre de ronds avec un coupe-pâte de 2 centim. de diamètre. Quand la pâte est bien refroidie, masquez, d'un côté seulement, les ronds et les montants avec une couche de marmelade d'abricots, chauffée, légèrement collée; décorez la surface des uns et des autres avec de petits détails de fruits verts et des amandes blanches; le décor doit être uniforme. — D'autre part, préparez un appareil de gelée au kirsch, selon les prescriptions et avec les soins indiqués plus haut, laissez-la refroidir. Préparez également une belle macédoine de fruits variés, cuits ou crus, suivant leur nature et suivant la saison; dans tous les cas, égouttez-les sur un linge pour en éponger l'humidité. Incrustez sur glace un moule à cylindre uni, chemisez-le entièrement avec la gelée; rangez à plat, sur le fond de ce moule, les ronds décorés, en appuyant le décor sur la chemise de gelée; dressez debout les montants tout autour et contre les parois du moule, le côté décoré également appuyé sur la gelée; consolidez les montants, en coulant au fond du moule une couche de gelée au kirsch; sur cette couche, distribuez une partie de la macédoine de fruits; couvrez ces fruits avec une autre couche de gelée; finissez d'emplir le moule, en alternant les fruits et la gelée. Quand l'entremets est bien raffermi, démoulez-le sur un fond de plat, muni d'une petite colonne en sucre taillé; sur le haut de celle-ci, fixez une petite aigrette en sucre filé, entourez la macédoine avec de beaux croûtons de gelée à l'orange, légèrement rougie.

2053. — Gelée macédoine à la Russe.

Incrustez sur glace un moule à timbale, chemisez-le avec de la gelée à l'orange, décorez-en le fond avec une rosace de fruits variés, masquez cette rosace avec une couche de gelée; quand cette couche est prise, emplissez avec de la glace pilée un autre moule à timbale étamé extérieurement, ayant 3 centim. de moins en largeur que le premier; posez-le sur la partie centrale du moule, en l'appuyant sur une couche de gelée de 1 centim. d'épaisseur; quelques instants après, glissez entre les 2 moules une macédoine de fruits variés, crus ou confits, mais, dans les deux cas, un peu marquants, bien épongés; rangez ces fruits par couches, en les couvrant à mesure avec de la gelée à l'orange; laissez raffermir cette gelée. Quand le moule est ainsi monté, tout à fait plein, laissez bien raffermir la gelée. Quarante minutes avant de servir, remplacez la glace du petit moule par de l'eau chaude, afin de pouvoir l'enlever d'un trait; emplissez le vide qu'il laisse avec une gelée fouettée, à l'orange, mêlée avec de l'ananas coupé; laissez bien prendre cette gelée, démoulez l'entremets sur un plat, entourez-le avec une couronne de petites madeleines glacées au rhum.

2054. — Gelée macédoine au marasquin.

Versez dans une bassine étamée la valeur d'un moule de gelée au citron, liquide, un peu moins collée qu'à l'ordinaire, mais bien sucrée; posez la bassine sur glace, fouettez tout doucement l'appareil, en additionnant, peu à peu, 2 verres de champagne, le jus de 3 ou 4 citrons; aussitôt que l'appareil commence à se lier, sans être trop mousseux, versez-le dans un moule ouvragé, incrusté sur glace, chemisé au fond avec une couche de gelée claire. Trois quarts d'heure après, démoulez l'entremets sur une couche de gelée prise sur un plat, entourez-le avec une couronne de petites tartelettes à l'ananas.

2055. — Gelée rubanée à la Française.

Incrustez sur glace un moule à cylindre à gros cannelons; au fond de ce moule, coulez une couche de gelée aux fraises d'un beau rose; quand elle est prise, coulez sur celle-ci une couche de gelée fouettée, au marasquin, en lui donnant la même épaisseur; alternez ainsi les nuances jusqu'à ce que le moule soit plein; tenez le moule sur glace jusqu'à ce que la gelée soit raffermie à point; au moment de servir, démoulez-la sur un plat froid.

2056. — Gelée sultane à l'Orientale.

Chemisez un moule à dôme avec de la gelée à l'orange rosée; emplissez-le, peu à peu, par petites couches,

avec de la gelée blanche, parfumée au zeste de mandarine, en l'alternant avec des quartiers de mandarine parés à vif et des pistaches fraîches. Laissez le moule sur glace jusqu'à ce que la gelée soit prise. Au dernier moment, démoulez-la sur une assiette en cristal à peu près du même diamètre que le moule, mais plate, s'adaptant juste sur le centre d'un socle d'entremets; posez l'assiette sur le socle, masquez l'entremets avec une sultane à grillage en sucre blanc, à dôme, ornée avec une petite aigrette en sucre filé rose et blanc. — Un entremets ainsi dressé est destiné à aller sur table.

2057. — Gelée à la Russe au frontignan.

Préparez la moitié d'un moule d'appareil à gelée sans aucun parfum; quand elle est bien froide, additionnez au liquide une égale quantité de bon frontignan; goûtez la gelée, versez-la dans un moule ouvragé, incrusté sur glace pilée et salée; couvrez hermétiquement le moule, saupoudrez-le également avec de la glace salée, faites frapper la gelée pendant 40 minutes. Au moment de servir, trempez vivement le moule à l'eau chaude, essuyez-le, renversez la gelée sur un plat, entourez-la avec une couronne de petits biscuits secs, glacés au frontignan.

2058. — Gelée moscovite à l'ananas. (Dessin n° 250.)

Épluchez un petit ananas cru, bien parfumé; coupez-le en tranches, faites infuser celles-ci dans 6 décil. de sirop légèrement vanillé; additionnez un peu de zeste, le jus de 2 citrons; passez-le au tamis dans un bol; mêlez-le alors avec la valeur de 40 à 50 gram. de colle de poisson clarifiée, ajoutez 2 verres de vin de Champagne : la gelée doit être moins collée et un peu plus sucrée qu'à l'ordinaire; versez-la dans un moule à cylindre, tenez-le sur glace. Vingt-cinq minutes avant de servir, frappez le moule au sel, autour et en dessus; au dernier moment, démoulez la gelée sur un fond en pastillage rosé, bordé en blanc, collé sur un plat.

2059. — Paniers d'oranges à la gelée.

Choisissez une quinzaine d'oranges avec la peau mince, coupez-les en petits paniers, en laissant une anse sur le centre; videz-les, sans les endommager, à l'aide d'une cuiller à racine, plongez-les à l'eau bouillante pour une minute seulement, égouttez-les aussitôt pour les plonger à l'eau froide ; avec une cuiller à légumes, enlevez la peau blanche de l'intérieur, adhérente aux zestes, afin que la gelée ne puisse pas contracter d'amertume; rafraîchissez-les, égouttez-les, rangez-les d'aplomb sur de la glace pilée; quand ils sont saisis par le froid, emplissez-les avec une gelée à l'orange peu collée, légèrement nuancée avec de la cochenille; laissez-les ainsi jusqu'à ce que la gelée soit prise: dressez-les sur un gradin à 2 étages.

2060. — Suprême de fruits à la Russe.

Préparez une garniture de fruits confits, ou simplement cuits au sirop comme pour compote, composée d'ananas, d'abricots, reines-Claude, cerises, poires, pêches, angélique; les fruits confits doivent préalablement être lavés ou ramollis à l'eau tiède; déposez-les dans un vase, arrosez-les avec quelques cuillerées à bouche de marasquin, tenez-les sur glace pendant une demi-heure. — Incrustez sur glace un moule à charlotte; quand il est bien saisi, égouttez les fruits sur un linge ; avec une partie de ces fruits, préalablement trempés dans de la gelée mi-prise, décorez le fond et le tour du moule; chemisez ensuite le décor avec une couche d'appareil à blanc-manger. — D'autre part, prenez la valeur de 15 feuilles de gélatine clarifiée, ou l'équivalent de colle de poisson; versez-la dans un poêlon froid, mêlez-la avec 5 cuillerées à bouche de curaçao, autant de kirsch, autant de lait d'amande ; posez le poêlon sur glace, fouettez l'appareil jusqu'à ce qu'il soit légèrement mousseux ; à ce point, mêlez-le avec 4 à 5 cuillerées à bouche de marmelade d'abricots liquide ; 2 minutes après, ajoutez le jus de 3 citrons et de 2 oranges; mêlez alors le restant des fruits à cet appareil, ajoutez quelques fraises ou framboises, versez-le aussitôt dans le moule, faites-le frapper pendant une heure ; retirez ce moule, pour saupoudrer la glace avec une poignée de sel, le remettre à sa place et le couvrir d'abord avec un rond de papier, puis avec un sautoir empli avec de la glace salée. Douze à quinze minutes après, enlevez le moule de la glace, trempez-le à l'eau chaude, essuyez-le pour renverser le pain sur un plat froid; entourez-le avec une couronne de tranches d'ananas coupées d'égale forme.

2061. — Suprême aux fraises.

Préparez un petit appareil de pain de fraises, légèrement vanillé. — Incrustez sur glace un moule à timbale huilé; au fond de ce moule, faites prendre une couche d'appareil aux fraises, ayant 1 centim. 1/2 d'épaisseur ; quand cette couche est consistante, posez sur elle un moule plus étroit que le premier, empli avec de la glace ; fixez-le d'aplomb, pour couler autour le restant de l'appareil ; laissez-le bien raffermir. Vingt-cinq minutes après, enlevez le moule formant cylindre, et remplacez le vide qu'il laisse, avec une macédoine de fruits composée

avec des quartiers d'oranges, parés à vif, des reines-Claude sans noyaux, des abricots, des pêches en quartiers et des tranches d'ananas; rangez ces fruits par couches, en les alternant avec un appareil de pain d'abricots à l'orange, très-légèrement collé; laissez le moule encore une heure sur glace, dégagez ensuite l'appareil du moule, en donnant de l'air d'un côté; renversez-le sur une couche de gelée, entourez-le avec une garniture de belles reines-Claude à moitié confites.

2062. — Suprême de fruits à la Napolitaine.

Chemisez, avec de la gelée au citron, une douzaine de petits moules à dariole, incrustez-les sur de la glace pilée, emplissez-les avec un appareil de pain d'abricots au lait d'amandes. Dans l'intervalle, préparez une belle macédoine de fruits, composée avec des quartiers d'oranges parés à vif, des pêches et des abricots en quartiers, des reines-Claude, ananas, cerises; ces fruits peuvent être en partie cuits et crus, suivant la saison et les espèces; dans les deux cas, mêlez-les dans une terrine, arrosez-les avec un peu de sirop vanillé très serré, mêlé avec un peu de marasquin. Vingt minutes avant de servir, rangez-les par couches dans une petite sorbetière sanglée au sel, en arrosant chaque couche avec quelques cuillerées de bon champagne; laissez bien frapper ces fruits. Cuisez un petit appareil de génoise dans un moule à bordure plat, uni; quand le biscuit est froid, glacez-le à l'orange, dressez-le sur un plat. — Au moment de servir, prenez la macédoine de fruits avec une cuiller, dressez-la en rocher au centre de la bordure; démoulez les petits pains d'abricots, dressez-les en couronne sur la bordure.

2063. — Quartiers d'oranges à la gelée. (Dessin n° 261.)

Cernez le dessus de quelques grosses oranges du côté où était la tige, en faisant à chacune une ouverture circulaire de 2 à 3 centim. de diamètre; par cette ouverture videz-les des chairs, en dégageant celles-ci, peu à peu, à l'aide d'une cuiller à racine; plongez les écorces à l'eau bouillante pour les retirer aussitôt, en les jetant immédiatement à l'eau froide; retirez ensuite la peau blanche adhérente aux zestes; bouchez extérieurement les fissures des oranges avec un peu de beurre, posez-les bien d'aplomb sur de la glace pilée, pour les emplir par couches avec une gelée blanche et une gelée rose à l'orange. Quand la gelée est prise, parez droit les oranges du côté de l'ouverture, distribuez-les en quartiers, dressez-les debout sur un gradin à 3 étages, bordé, disposé dans le genre représenté par le dessin.

2064. — Pain de fraises à la Parisienne.

Passez à l'étamine, dans un vase verni, 7 à 800 gram. de fraises fraîchement cueillies, épluchées; mêlez à cette purée 70 gram. de gélatine clarifiée, mais froide, ainsi que le sirop vanillé nécessaire pour la sucrer à point, et enfin le jus de 3 oranges et de 2 citrons; versez l'appareil dans un poêlon, tournez-le sur glace jusqu'à ce qu'il soit visiblement lié. — D'autre part, incrustez et chemisez à la gelée un moule uni, à cylindre; quand l'appareil est lié à point, versez-le dans un moule, laissez-le raffermir pendant une heure. Au moment de servir, démoulez le pain sur un plat d'entremets, croûtonnez le dessus avec de petits croûtons de gelée au marasquin, entourez-le à sa base, avec une couronne de quartiers d'oranges à la gelée. — Pour les pains de fruits rouges, il convient de chemiser les moules à la gelée avant de les emplir, afin que l'étain n'ait pas d'action directe sur la couleur du fruit.

2065. — Pain de framboises à la gelée.

Écrasez 7 à 800 gram. de framboises, passez-les au tamis dans un vase verni ou en porcelaine; étendez cette purée avec 60 gram. de colle de poisson ou l'équivalent de gélatine dissoute, clarifiée, mêlée avec du sirop à l'orange, ainsi que le jus de 2 oranges et celui d'un citron; mais en observant que cette solution soit complétement refroidie, quoique liquide; essayez la consistance de l'appareil sur glace, dans un petit moule, pour le rectifier au besoin. — Avec de la gelée au citron, chemisez un moule à cylindre, uni; décorez-le avec des losanges d'angélique, en formant une couronne contre les pourtours, masquez également le décor avec une couche de gelée. Quarante minutes avant de servir, liez l'appareil aux framboises, en le tournant sur glace; quand il est à point, versez-le dans le vide du moule, tenez-le sur glace jusqu'à ce qu'il soit raffermi. Au moment de servir, démoulez le pain sur un plat froid, croûtonnez le dessus avec de la gelée rose; entourez-le avec une garniture de petits gâteaux.

2066. — Pain d'abricots à l'Impératrice. (Dessin n° 245.)

Écrasez quelques bons abricots mûrs, pelés, sans noyaux; passez-les au tamis; déposez la purée dans une terrine vernie, sucrez-la avec du sirop ou du sucre vanillé. Mêlez à cette purée la valeur de 40 à 50 gram. de colle clarifiée, le jus d'une orange, 2 cuillerées à bouche de lait d'amande; essayez sa consistance, passez-la à l'étamine. — D'autre part, incrustez sur glace un moule à dôme. Choisissez une quinzaine d'abricots d'une égale grosseur, divisez-les, chacun en deux parties; pelez-les, cuisez-les très-légèrement dans de l'eau sucrée, égouttez-les,

laissez-les refroidir pour les ranger sur un plafond, posé d'aplomb sur une couche de glace, en les appuyant sur le côté bombé; emplissez alors le creux de chaque moitié d'abricot avec une petite partie de l'appareil préparé; appliquez sur celui-ci une moitié d'amande ronde et blanche, tenez-les encore sur glace. Quand l'appareil est raffermi, prenez les moitiés d'abricots, une à une, trempez-les dans de la gelée mi-prise, rangez-les à mesure contre les parois du moule à dôme, en commençant par le fond, et en appuyant le côté décoré des fruits contre les parois; emplissez le vide du moule avec l'appareil préparé; une heure après, démoulez le pain sur un plat froid, pour le garnir.

2067. — Pain d'abricots à la vanille.

Préparez un appareil de pain d'abricots, dans les conditions prescrites à l'article précédent; liez-le sur glace; aussitôt qu'il est à point, versez-le dans un moule à cylindre, uni, préalablement incrusté sur glace, chemisé à la gelée, et décoré avec des demi-amandes d'abricots; laissez bien raffermir l'appareil. Au moment de servir, démoulez la pain sur un plat froid, après avoir trempé le moule à l'eau chaude; masquez ensuite le pain avec un appareil de blanc-manger à la vanille, peu collé, très-légèrement lié sur glace, en le tournant à la cuiller.

2068. — Pain d'amandes à la Vilain-Quatorze.

Chemisez à la gelée, mais très-légèrement, un moule à timbale uni, incrustez-le sur glace; décorez le fond de ce moule avec de belles moitiés d'amandes vertes et confites; masquez ces fruits avec une couche de gelée, emplissez ensuite le vide du moule avec un appareil de blanc-manger à la vanille, lié à point sur glace, fini avec quelques cuillerées à bouche de crème fouettée; mais en ayant soin de dresser l'appareil couches par couches, en alternant celles-ci, à mesure qu'elles sont prises, avec une couche d'appareil de pain d'abricots, également lié sur glace au moment; tenez le moule sur glace pendant une heure, renversez le pain sur un plat froid; entourez-le avec une garniture de petites gaufres en cornet, emplies avec de la crème à la vanille.

2069. — Pain de pêches au marasquin.

Clarifiez 60 gram. de colle de poisson avec un peu de sucre, 2 verres d'eau; quand elle est passée et froide, mêlez-la avec une purée crue de pêches; additionnez le jus d'une orange, 1 décil. de marasquin et du sirop vanillé; passez l'appareil à l'étamine, goûtez-le, essayez-en une petite partie, afin de s'assurer de sa consistance; liez-le ensuite sur glace, en le tournant; versez-le aussitôt dans un moule à cylindre incrusté sur glace. Une heure après, trempez le moule à l'eau chaude, essuyez-le, démoulez le pain sur un plat froid, masquez-le avec un sirop au marasquin à 28 degrés, bien refroidi sur glace.

2070. — Pain de pêches à la George-Sand.

Divisez par le milieu une douzaine de bonnes pêches bien mûres, supprimez-en la peau et le noyau; divisez chaque partie en 3 quartiers, parez-les d'une égale grosseur, rangez-les sur un linge. — Incrustez sur glace un moule à timbale, uni; chemisez-le avec de la gelée au marasquin; emplissez alors le vide du moule avec les quartiers de pêches, en les dressant en couronnes serrées, mais à plat; couvrez-les, juste à hauteur, avec de la gelée au marasquin; laissez refroidir cette gelée; posez sur le centre du moule un autre moule étamé de 3 à 4 centim. plus étroit que le premier; rangez entre les 2 moules le restant des pêches, en les dressant en couronnes; couvrez à mesure celles-ci avec de la gelée au marasquin; alternez ainsi les fruits avec la gelée, jusqu'à ce que le vide soit empli. Laissez bien raffermir la gelée; enlevez le moule formant cylindre, en remplaçant la glace par de l'eau chaude; emplissez le vide avec un appareil bavarois aux pêches, très-léger; tenez encore le moule sur glace pendant 1 heure. Au dernier moment, trempez le moule à l'eau chaude pour renverser le pain sur une couche de gelée prise sur plat; entourez-le avec une couronne de petites génoises glacées, sablées avec des pistaches hachées.

2071. — Pain d'ananas aux pistaches, à la Véron.

Chemisez très-légèrement un moule à cylindre avec de la gelée au curaçao, mêlée avec des pistaches émincées en filets; tenez le moule sur glace. Parez un ananas bien mûr, prenez-en le quart pour le couper en petits dés; coupez le reste en morceaux pour les piler; déposez-les dans une terrine, mêlez-les avec 70 gram. de colle clarifiée; additionnez le jus de 2 oranges et du sirop vanillé, en suffisante quantité pour sucrer l'appareil; passez-le à l'étamine, tournez-le sur glace; quand il commence à se lier, ajoutez le salpicon d'ananas, versez-le dans le moule chemisé; laissez raffermir l'appareil. Au moment de servir, trempez le moule à l'eau chaude pour renverser le pain sur un plat froid, entourez-le avec une couronne de petites bouchées de dames, glacées.

2072. — Pain de marrons à la vanille.

Versez dans une terrine la valeur de 5 décil. de purée de marrons, peu sucrée; étendez-la avec 4 décil. de

sirop vanillé et 60 gram. de colle de poisson clarifiée; passez l'appareil à l'étamine. Chemisez très-légèrement un moule à cylindre avec de la gelée d'abord, puis avec un appareil de bavarois au chocolat très-brun; emplissez ensuite le vide du moule avec l'appareil de marrons, lié à point sur glace. Une heure après, trempez le moule à l'eau chaude, démoulez le pain sur un plat froid, entourez-le avec des marrons glacés au *cassé*.

2073. — Pain de fraises, marbré.

Chemisez un moule à cylindre avec de la gelée à l'orange, tenez-le sur glace. Préparez séparément 2 appareils, l'un de pain de fraises bien rouge, l'autre de blanc-manger; faites-les prendre sur glace dans 2 petits moules à charlotte. Quand l'appareil de ces moules est raffermi, prenez-les tour à tour avec une cuiller à bouche trempée à l'eau chaude, pour les ranger par couches dans le moule, mais sans symétrie, en mêlant indifféremment les 2 appareils; comblez à mesure les interstices avec de la gelée à l'orange, liquide, mais bien froide; emplissez le moule jusqu'à hauteur des bords; coulez encore de la gelée sur l'appareil, tenez le moule sur glace pendant 1 heure. Au moment de servir, trempez le moule à l'eau chaude pour démouler le pain sur un plat froid, croûtonnez le dessus avec de la gelée, entourez-le, à sa base, avec une couronne de petits gâteaux punch, glacés au marasquin.

2074. — Pain de fraises à la Française.

Épluchez à peu près la valeur de 1 kilogr. de fraises, coupez les plus grosses par le milieu. — Prenez les demi-fraises avec la pointe d'une lardoire, trempez-les dans de la gelée mi-prise, pour les dresser en couronne au fond et autour du moule, en les appliquant partie du côté rouge, partie du côté coupé, de façon à former des couronnes de 2 nuances. Quand les parois du moule sont masquées, emplissez le vide avec un appareil de pain de fraises, lié à point. — Au moment de servir, trempez le moule à l'eau chaude pour démouler le pain sur un plat froid, l'entourer avec de petites meringues à la crème vanillée.

2075. — Pain d'orange à la Montpensier.

Divisez en quartiers une douzaine d'oranges, parez-les à vif; épépinez-les, rangez-les sur un tamis. — Incrustez sur glace un moule à timbale uni, chemisez-le; masquez le fond de ce moule avec une partie des quartiers d'orange, en les dressant en couronnes serrées; masquez-les avec de la gelée à l'orange, laissez bien raffermir cette gelée; placez sur le centre de ce moule un autre moule plus étroit de 3 à 4 centim., empli avec de la glace pilée; entre le vide des 2 moules dressez une autre couronne de quartiers d'orange, en les couvrant à mesure avec de la gelée aux fraises; aussitôt le moule monté et la gelée bien ferme, retirez le moule formant cylindre, en remplaçant la glace par de l'eau chaude; emplissez alors le vide qu'il laisse avec un appareil bavarois à l'orange, tenez le moule encore une heure ou deux sur glace jusqu'à ce que l'appareil soit raffermi, démoulez-le ensuite sur un plat froid, entourez-le à sa base avec de petits gâteaux.

2076. — Pain de cerises à la Montmorency.

Retirez la queue et le noyau à 1 kilogr. de cerises Montmorency, égouttez-les sur un tamis, tenez-les sur glace. Incrustez sur glace un moule à timbale uni, de forme haute; masquez le fond de ce moule avec des cerises, en les trempant à mesure dans de la gelée mi prise, mais en ayant soin de placer le côté de l'ouverture en dessus; masquez-les avec une mince couche de gelée au kirsch; laissez prendre celle-ci; posez alors dans le moule un autre moule à timbale étamé extérieurement, ayant 2 centim. de largeur en moins que le premier, empli avec de la glace pilée; emplissez le vide entre les 2 moules avec le restant des cerises, en les montant en couronnes régulières et en les couvrant à mesure avec de la gelée au kirsch; quand le vide est comblé et la gelée bien prise, enlevez le petit moule, après avoir remplacé la glace par de l'eau chaude; emplissez le vide qu'il laisse avec un appareil bavarois aux fraises, lié à point sur glace. Trois quarts d'heure après, trempez le moule à l'eau chaude, essuyez-le, renversez le pain sur un plat froid, entourez-le avec une garniture de petits choux pralinés.

2077. — Pain de riz aux fraises.

Faites laver 150 gram. de bon riz, égouttez-le pour le mettre dans une casserole, le mouiller largement avec de l'eau chaude, ajoutez quelques jus de citron; cuisez-le à couvert, en conservant les grains bien entiers; égouttez-le, déposez-le dans une terrine, arrosez-le avec du sirop vanillé; quand il est refroidi, égouttez-le sur un tamis. Versez dans une petite bassine la valeur de trois quarts de verre de sirop à 30 degrés, parfumé aux zestes; mêlez-le avec la valeur de 30 gram. de colle de poisson clarifiée; déposez la bassine sur glace, tournez l'appareil à la cuiller; aussitôt qu'il commence à se lier, ajoutez le riz; 2 minutes après, retirez-le de la glace; incorporez-le avec quelques cuillerées de crème fouettée. — D'autre part, préparez un petit appareil de pain de fraises, collé; liez-le sur glace

en le tournant. — Incrustez sur glace un moule uni, à cylindre; versez au fond une couche d'appareil au riz, ayant 2 centim. d'épaisseur; aussitôt que cette couche est raffermie, coulez sur elle une mince couche d'appareil aux fraises, lié au moment; laissez raffermir l'appareil; continuez ainsi d'alterner les couches de riz et de fraises, mais en observant que les couches rouges soient moins épaisses que les couches blanches. Quand le moule est plein, couvrez-le. Une demi-heure après, trempez-le à l'eau chaude pour démouler le pain sur un plat froid.

2078. — Pain de riz à la Reine.

Préparez un petit appareil de pain de riz, collé, fini avec de la crème à la Chantilly; liez-le sur glace, mêlez-le avec une poignée de pistaches coupées en petits dés. — Incrustez sur glace un moule à timbale de forme haute; coulez au fond une couche d'appareil au riz, ayant l'épaisseur de 2 à 3 centim.; quand l'appareil est raffermi, posez sur cette couche un moule, également à charlotte, mais plus étroit que le premier, étamé à l'extérieur; employez-le avec de la glace pilée; coulez alors, dans le vide fourni par les 2 moules, le restant de l'appareil au riz. Aussitôt que cet appareil est bien pris, enlevez la glace du petit moule pour la remplacer par de l'eau tiède, afin de pouvoir le détacher. — D'autre part, préparez un petit appareil de pain de pommes à la Reine, légèrement collé; liez-le sur glace, en le tournant, mêlez-le avec un salpicon d'ananas cru; versez-le aussitôt dans le vide du grand moule à charlotte. Une heure après, trempez le moule à l'eau chaude, essuyez-le, pour démouler le pain sur un plat froid; entourez-le à sa base avec une couronne de moitiés d'abricots très-légèrement cuits, nappés au sirop réduit.

2079. — Pain de riz à l'Impératrice.

Huilez légèrement un moule à dôme de forme haute, avec de l'huile d'amandes douces; incrustez-le sur glace, tenez-le à couvert. Préparez un appareil de pain de riz à la crème, d'après le procédé décrit dans l'article précédent; quand il est lié sur glace, versez-le dans un moule jusqu'à moitié de sa hauteur; placez aussitôt sur le centre de cet appareil un autre moule à dôme, étamé des deux côtés, mais de 2 centim. plus étroit que le premier, empli de glace; posez-le sur le centre du riz, qui remonte ainsi jusqu'au bord du grand moule; laissez raffermir l'appareil pendant une demi-heure; enlevez ensuite le moule formant cylindre à l'aide de l'eau chaude; emplissez le vide qu'il laisse avec un appareil de pain d'abricots à la vanille, peu collé. Trois quarts d'heure après, prenez le moule avec un linge, essuyez-le bien, dégagez le pain du moule, en donnant de l'air d'un côté; renversez-le sur un plat froid, arrosez-le avec un sirop vanillé.

2080. — Pain de riz à la Princesse.

Cuisez 200 gram. de riz, en procédant d'après la méthode décrite au n° 2077; égouttez-le sur un tamis, laissez-le refroidir. Décorez, au fond et autour, avec des fruits confits variés et de nuances diverses, un moule à timbale uni; chemisez-le avec de la gelée parfumée à la liqueur de noyau. — Versez dans une bassine un petit appareil de blanc-manger, tournez-le sur glace; aussitôt qu'il commence à se lier, mêlez-le peu à peu avec le riz préparé; 2 minutes après, ajoutez un petit salpicon d'ananas, incorporez aussitôt à l'appareil son même volume de crème fouettée, versez-le dans le moule; une heure après, trempez celui-ci à l'eau chaude, démoulez le pain sur un plat froid, entourez-le avec une couronne de quartiers d'orange rubanés à la gelée.

2081. — Pain de riz à l'ananas.

Clarifiez 60 gram. de colle de poisson avec 2 verres d'eau, sucre et jus de citron; déposez dans un poêlon 6 cuillerées à bouche de marmelade d'abricots, délayez celle-ci, peu à peu, avec le jus de 4 oranges, additionnez ensuite la gelée, peu à la fois; fouettez légèrement l'appareil sur glace, sans le faire mousser; quand il commence à se lier, mêlez-le, à la cuiller, avec 250 gram. de riz cuit à la crème, parfumé à l'orange et froid, ainsi qu'un salpicon d'ananas; travaillez-le encore quelques minutes, versez-le dans un moule à dôme nappé avec de la gelée, sablé avec des pistaches hachées, incrusté sur glace; laissez bien raffermir l'appareil. Au moment de servir, trempez le moule à l'eau chaude, démoulez le pain sur un plat froid, entourez-le avec une couronne de tranches d'ananas.

2082. — Pain rubané.

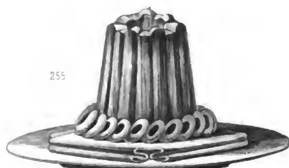
On peut préparer des pains rubanés, avec tous les appareil de pains de fruits; il s'agit simplement de combiner les nuances de ces appareils de telle sorte qu'ils produisent un joli effet, mais surtout que l'arome des fruits qui les

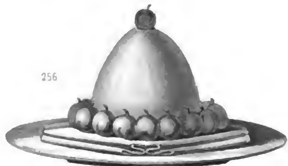
---

PLANCHE QUARANTE-SIXIÈME. — ENTREMETS FROIDS.





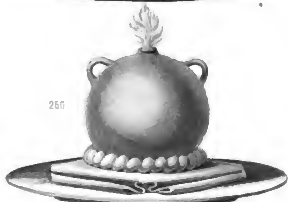












253 Glaces moulées   254 Meringues du roi   255 Moufse à la vanille
256 Pouding glacé   257 Timbale de gaufres   258 Vacherin à la chantilly
259 Nid en sucre filé   260 Bombe à la napolitaine

composent ne forme pas contraste. Nous donnerons simplement un spécimen de cette série d'entremets, qui peut être très-varié. — Prenez 3 petits appareils de fruits, par portions égales, composés d'un appareil de pain de fraises, collé à point, de pain d'oranges, de pain de pistaches; déposez-les chacun dans un petit poêlon à fond rond. — Incrustez sur glace un moule à cylindre, uni; quand il est bien frappé, versez au fond une couche de pain de framboises lié au moment sur glace, ayant l'épaisseur de 2 centim.; laissez-le légèrement raffermir; coulez alors sur cette couche une couche de pain d'oranges, également lié sur glace; à peine cet appareil est-il raffermi, masquez-le avec un appareil de pain de pistaches, aussi lié sur glace. Achevez d'emplir le moule, en alternant les nuances, mais en observant que l'épaisseur des couches soit égale. Une heure après, trempez le moule à l'eau chaude pour renverser le pain sur un plat froid.

2083. — Crème française aux amandes.

Faites bouillir les trois quarts d'un litre de lait avec un bâton de vanille coupé; sucrez-le, laissez-le refroidir à moitié, mais à couvert. Une heure après, broyez 12 jaunes d'œuf dans une terrine, étendez-les peu à peu avec le lait infusé, passez l'appareil au tamis dans une casserole; tournez-le sur feu modéré pour le lier à l'égal d'une crème anglaise; en le retirant du feu, ajoutez à l'appareil 200 gram. d'amandes pilées avec un peu de crème froide; vannez-le jusqu'à ce qu'il soit refroidi, passez-le au tamis fin, dans une bassine étamée; additionnez 60 gram. de colle de poisson clarifiée, essayez-en une petite partie; s'il est à point, tournez-le sur glace pendant quelques minutes pour le lier; à ce point, versez-le dans un moule cannelé, à cylindre, d'avance incrusté sur glace. Une heure après, trempez vivement le moule à l'eau chaude, renversez la crème sur un plat froid. Entourez-la avec de petits gâteaux.

2084. — Crème française au chocolat.

Préparez les trois quarts d'un moule de crème anglaise à la vanille; quand elle est liée, laissez-la refroidir à moitié en la vannant. — Faites dissoudre dans une casserole, à la bouche du four, 200 gram. de chocolat; broyez-le d'abord à la cuiller, étendez-le peu à peu avec la crème anglaise; ajoutez alors à l'appareil la valeur de 70 gram. de gélatine clarifiée, passez-le à l'étamine, essayez-en une petite partie sur glace; s'il est à point, versez-le dans une casserole pour le tourner sur glace pendant quelques minutes seulement; versez-le aussitôt dans un moule chemisé à la gelée, incrusté sur glace. — Au moment de servir, trempez le moule à l'eau chaude, démoulez la crème sur un plat froid, entourez-la avec une couronne de petits pains de la Mecque.

2085. — Crème espagnole au rhum.

Délayez, dans une terrine, 6 cuillerées à bouche de marmelade d'abricots, avec 2 décil. de rhum. — Déposez 15 à 18 jaunes d'œuf dans une terrine, broyez-les avec le fouet, mêlez-les avec 200 gram. de sucre fin, une cuillerée à bouche de fécule; étendez peu à peu l'appareil avec trois quarts de litre d'eau froide, passez-le au tamis dans une casserole pour le lier, sans ébullition, comme une crème anglaise; versez-le aussitôt dans une terrine, vannez-le jusqu'à ce qu'il soit à peu près refroidi; ajoutez à l'appareil la valeur de 70 gram. de gélatine clarifiée, ainsi que la marmelade délayée; passez-le de nouveau au tamis; essayez sa consistance sur glace, faites-le bien refroidir, versez-le dans un moule chemisé, incrusté sur glace. — Au moment de servir, trempez le moule à l'eau chaude, renversez la crème sur un plat froid, entourez-la avec de petits ronds rubanés au chocolat et au blanc-manger.

2086. — Crème Plombière à l'Orientale.

Préparez un appareil de glace aux fraises, en procédant d'après les prescriptions indiquées au chapitre de l'*Office*; il doit donner 24 degrés au pèse-sirop; faites-le glacer; quand il est bien lisse et ferme, prenez-en une petite partie dans une terrine; mêlez-la avec la valeur de 2 verres de chantilly sucrée; versez peu à peu cet appareil dans la sorbetière, travaillez vivement la plombière pendant 10 minutes; laissez-la reposer quelques instants pour la dresser ensuite, en rocher, dans une bordure de blanc-manger, peu collé, frappé au sel et démoulé au moment sur un plat froid.

2087. — Crème Plombière à la Souveraine.

Pilez 3 à 400 gram. de noix fraîches, épluchées; délayez-les avec 6 décil. de crème double, liquide et froide; additionnez le quart d'un zeste d'orange, laissez infuser le liquide pendant une heure dans un lieu frais, passez-le ensuite à travers un linge avec pression, c'est-à-dire en le tordant; sucrez l'appareil à point avec du sirop vanillé, versez-le dans la sorbetière pour le faire prendre d'après la méthode prescrite à l'égard des glaces. Quand cette glace est ferme, bien lisse, retirez-en une petite partie dans une terrine; mêlez-la peu à peu avec 4 à 5 décil. de chantilly sucrée; versez cet appareil dans la sorbetière; travaillez vivement la plombière pendant quelques minutes.

puis prenez-la avec une cuiller pour emplir un moule à timbale foncé avec du papier, d'avance frappé au sel. Couvrez le moule avec son couvercle, lutez-en les jointures avec de la pâte ordinaire, couvrez-le avec une épaisse couche de glace salée pour la faire frapper pendant une heure. — Au dernier moment, lavez le moule à l'eau froide, essuyez-le bien; renversez la plombière sur une serviette pliée; entourez-la avec une garniture de petits gâteaux.

2088. — Crème Plombière d'abricots à la Suédoise. (Dessin n° 243.)

Coupez, à la colonne, des poires et des pommes de la longueur de 3 centim. sur un demi-centim. de diamètre; cuisez-les séparément en compote dans du sirop léger, en tenant les pommes blanches; les poires doivent être rougies avec un peu de carmin; laissez-les refroidir, égouttez-les ensuite pour les déposer séparément dans 2 petites terrines. arrosez-les avec quelques cuillerées à bouche de gelée au marasquin mi-prise. — Incrustez sur de la glace pilée, un moule à bordure et à cannelons inclinés; contre les parois de ce moule montez les fruits en les trempant à mesure dans de la gelée au marasquin; emplissez le vide avec un appareil de pain d'abricots, très-légèrement collé; saupoudrez la glace avec une poignée de sel pour faire raffermir l'appareil, après avoir couvert le moule. — Trente-cinq minutes après, démoulez la bordure sur un plat froid, emplissez le puits avec une crème plombière aux abricots, en la dressant en pyramide; sur cette plombière formez des cavités avec une petite cuiller; emplissez-les avec de la marmelade d'abricots poussée au cornet.

2089. — Crème Plombiere au Parfait.

Avec 250 gram. de café en poudre, 3 à 4 verres d'eau bouillante, préparez une infusion, passez-la à travers un filtre ou une serviette, mêlez-la avec du sirop à 30 degrés, de façon que l'appareil donne 22 degrés au pèse-sirop. Faites-le prendre à la sorbetière; quand la glace est bien lisse, mêlez-la avec 5 à 6 décil. de crème fouettée et sucrée, en procédant d'après la méthode prescrite au n° 2086. Moulez ensuite la plombière dans un moule foncé de papier, d'avance frappé au sel; fermez bien le moule, lutez les jointures, couvrez-le également avec de la glace salée; tenez-le ainsi pendant trois quarts d'heure; démoulez alors la plombière sur une serviette, entourez-la avec une garniture de petits gâteaux.

2090. — Crème Plombière à la Madeleine.

Huilez avec de l'huile d'amandes douces un moule à dôme, frappez-le au sel, masquez-le au fond et autour avec des tranches d'ananas confit, symétriquement disposées; masquez ces tranches avec une couche de marmelade d'abricots peu sucrée, bien réduite; emplissez aussitôt le vide du moule avec une crème plombière à l'ananas, finie avec un petit salpicon de fruits; fermez bien le moule, couvrez-le avec de la glace salée, laissez-le frapper pendant une heure. Au moment de servir, trempez vivement le moule à l'eau tiède, essuyez-le; dressez la plombière sur une serviette pliée, entourez-la avec une garniture de petits gâteaux.

2091. — Crème Plombière des Dames.

Avec une purée d'abricots vanillée, marquez un appareil de glace, donnant 24 degrés au pèse-sirop; infusez-le avec un bâton de vanille, additionnez 1 décil. de lait d'amande très-essencé; passez l'appareil au tamis fin, faites-le prendre à la sorbetière, en procédant d'après la méthode ordinaire. Quand la glace est lisse et ferme, retirez-en une petite partie dans une terrine, mêlez-la avec la valeur de 2 verres de chantilly sucrée, versez-la dans la sorbetière, mélangez-la peu à peu à la glace; travaillez vivement celle-ci pendant quelques minutes. Avec cette plombière, emplissez un moule à dôme foncé avec du papier, frappé sur glace; fermez le moule, lutez-en les jointures, couvrez-le avec de la glace salée; tenez-le ainsi pendant 35 minutes; lavez alors le moule à l'eau froide, essuyez-le pour renverser la plombière sur un plat froid; entourez-la avec une couronne d'éclairs fourrés à la crème, glacés à la vanille.

2092. — Crème Plombière à la Dame-Blanche.

Cuisez à grande eau, avec le jus de quelques citrons, 200 gram. de beau riz; égouttez-le, déposez-le dans une terrine vernie, couvrez-le avec du sirop vanillé à 25 degrés; laissez-le macérer pendant 2 ou 3 heures. — Préparez un appareil de glace, à la crème crue, à la vanille; faites-le prendre à la sorbetière d'après la méthode ordinaire; quand elle est bien lisse, incorporez le riz, préalablement bien égoutté du sirop, ainsi que 6 cuillerées à bouche de marmelade d'abricots. Dix minutes après, retirez une petite partie de la glace dans une terrine, mêlez-la avec la valeur de 2 verres de chantilly sucrée, versez-la peu à peu dans la sorbetière; travaillez vivement la glace pendant 10 minutes; dressez-la par couches dans un moule à bombe, foncé de papier, frappé au sel, en alternant chaque couche avec des fruits confits, ramollis à l'eau tiède, macérés dans du sirop, bien égouttés, coupés en dés, liés

avec un peu de marmelade d'abricots. Fermez le moule, laissez-le sur place pendant 45 minutes. Au moment de servir, dressez la plombière sur une serviette pliée, entourez-la avec une garniture de bouchées de dames, glacées à la vanille ou aux fraises.

2093. — Crème Plombière à la Moscovite (tutti-frutti).

Préparez un appareil de blanc-manger aux amandes ou aux noix fraîches, à la vanille, mais très-peu collé : sanglez une sorbetière à demi-dose de sel, versez l'appareil dedans, travaillez-le à la spatule pour le faire prendre; quand il est mousseux, lisse et consistant, mêlez-le avec un salpicon de fruits confits, macérés dans du sirop pendant 2 heures, mais bien égouttés; ajoutez un peu de crème fouettée; avec cet appareil, emplissez un moule à dôme, frappé avec de la glace pilée et salée. Fermez hermétiquement le moule, lutez-en les jointures, saupoudrez-le avec de la glace salée, laissez-le frapper pendant 35 minutes. Au moment de servir, lavez le moule à l'eau froide, pour le tremper à l'eau tiède; démoulez la plombière sur une serviette pliée, entourez-la avec une garniture de petits gâteaux.

2094. — Crème Plombière à la Napolitaine.

Choisissez un melon bien parfumé, mûr à point; prenez-en la pulpe, émincez-la, saupoudrez-la, passez-la au tamis : il en faut 6 à 700 gram.; étendez cette purée avec le suc de 3 oranges et le sirop vanillé nécessaire pour l'amener à 24 degrés, au pèse-sirop. Ajoutez le quart d'un zeste d'orange; passez l'appareil à l'étamine pour le verser dans une sorbetière sanglée; faites-le glacer en procédant d'après la méthode ordinaire. Quand la glace est lisse et ferme, retirez-en une petite partie dans une terrine, mêlez-la peu à peu, avec la valeur de 2 verres de chantilly sucrée, incorporez-la aussitôt à la glace, peu à peu. Quelques minutes après, additionnez un salpicon de fruits confits, préalablement ramollis à l'eau tiède : ce salpicon doit d'abord macérer dans du sirop, pendant une heure, et être ensuite bien égoutté. Quand la plombière est raffermie, incorporez peu à peu, sans cesser de la travailler, 1 décil. de bon rhum; 5 minutes après, prenez-la avec une cuiller pour la dresser dans un moule à dôme frappé à la glace salée, foncé avec du papier; fermez le moule, lutez-en les jointures, couvrez-le avec de la glace salée. Une demi-heure après, lavez le moule, renversez la plombière sur une serviette pliée, entourez-la avec une garniture de quartiers d'oranges glacés au *cassé*.

2095. — Crème Plombière aux amandes.

Mondez 3 à 400 gram. d'amandes, pilez-les avec quelques cuillerées à bouche de sucre en poudre et de l'eau fraîche, afin qu'elles ne tournent pas en huile; quand elles sont converties en pâte, déposez-les dans une terrine, couvrez-les avec la valeur d'un litre et quart de crème anglaise à la vanille, à moitié refroidie; passez ensuite la crème à l'étamine, versez-la dans la sorbetière frappée au sel, pour la faire prendre, en procédant d'après les règles ordinaires; quand la glace est lisse et consistante, retirez-en une petite partie dans une terrine, mêlez-la avec la valeur de 2 verres de chantilly sucrée; versez-la dans la sorbetière peu à peu, incorporez-la bien. Dix minutes après, dressez la plombière en rocher dans une bordure en biscuit aux amandes, glacé à la vanille. — On peut, d'après cette méthode, préparer des plombières aux amandes torréfiées.

2096. — Riz à la Mirabeau.

Triez 400 gram. de beau riz, cuisez-le à l'eau abondante, mêlée avec le jus de quelques citrons; quand il est bien atteint, mais avec les grains entiers, égouttez-le sur un large tamis; déposez-le ensuite dans une terrine, arrosez-le avec quelques cuillerées de sirop à l'orange. Une demi-heure après, égouttez le riz. — Versez dans un poêlon la valeur de 4 feuilles de belle gélatine clarifiée, mêlée avec le quart d'un verre de sirop à la vanille, 4 cuillerées à bouche de marasquin, autant de curaçao, autant de bon cognac, autant de lait d'amande; tournez le liquide sur glace pour le lier; ajoutez alors le riz; 7 à 8 minutes après, ajoutez un salpicon de fruits, composé de pistaches et ananas frais, de cerises mi-sucre, d'abricots et de cédrats confits. Versez l'appareil dans un moule à dôme, incrusté sur glace. Deux heures après, trempez le moule à l'eau chaude, essuyez-le vivement, renversez le riz sur un plat froid; masquez le fond de ce plat avec une purée de framboises, mêlée avec du sucre en poudre, refroidie sur glace.

2097. — Riz à l'Impératrice.

Préparez une glace à la crème vanillée; aussitôt qu'elle est liée, mêlez-la avec moitié de son volume de crème fouettée et sucrée, en l'incorporant peu à peu; ajoutez 7 à 8 cuillerées à bouche de riz cuit à l'eau, égoutté, macéré dans du sirop pendant une heure. — Foncez un moule à dôme avec du papier, incrustez-le sur glace; 10 minutes après, emplissez le moule par couches avec la crème au riz, en alternant chaque couche avec de la marmelade d'abricots; couvrez le moule, d'abord avec du papier, puis avec son couvercle; saupoudrez-le avec du sel, couvrez-le

avec une épaisse couche de glace salée. Trois quarts d'heure après, trempez le moule à grande eau froide pour le laver, trempez-le ensuite à l'eau tiède. Démoulez l'entremets sur une serviette pliée, entourez-le avec une couronne de petits gâteaux.

2098. — Pouding froid de Carême.

Avec 8 décil. de lait, 250 gram. de sucre, 12 jaunes d'œuf, 1 bâton de vanille, préparez une crème anglaise, d'après les règles ordinaires; aussitôt liée, versez-la dans une terrine, pour la vanner jusqu'à ce qu'elle soit à peu près refroidie; mêlez-la avec la valeur de 60 gram. de gélatine clarifiée; passez l'appareil au tamis fin ou à l'étamine. — Incrustez sur glace un moule à cylindre, uni; décorez le fond et les pourtours de ce moule avec des écorces et des amandes vertes confites, symétriquement découpées, trempées à mesure dans de la gelée mi-prise, afin de les coller contre les parois du moule; mêlez au décor quelques raisins de Smyrne et de Corinthe, ainsi que quelques pistaches, afin de varier les nuances; chemisez le moule à la gelée. Coupez quelques tranches de biscuit à la vanille, de l'épaisseur d'un demi-centim.; imbibez-les tour à tour avec du marasquin, versé dans une assiette creuse, rangez-les aussitôt en couches au fond du moule; saupoudrez-les avec une cuillerée à bouche de fruits confits, coupés en dés, macérés dans du marasquin; couvrez-les alors avec une couche de la crème anglaise préparée, ayant 1 centim. d'épaisseur, mais en observant de la couler et la faire prendre, peu à peu; quand la crème est prise, dressez sur cette couche une autre couche de biscuit imbibé, saupoudrez-les également avec du salpicon de fruits, couvrez ceux-ci avec une couche de crème anglaise, ayant la même épaisseur que la première. Continuez ainsi, en alternant la crème, le biscuit et les fruits, jusqu'à ce que le moule soit plein; tenez ce moule sur glace encore trois quarts d'heure. Au moment de dresser, trempez vivement le moule à l'eau chaude, essuyez-le, renversez le pouding sur un plat froid; versez au fond de celui-ci une purée de fraises sucrée au sirop vanillé, bien refroidie sur glace.

2099. — Pouding froid à la Duchesse.

Coupez un biscuit-punch en tranches de 1 centim. d'épaisseur, divisez-les en montants de 2 à 3 centim. de large sur 12 de long. — Préparez trois quarts de litre de crème anglaise; aussitôt qu'elle est liée à point, retirez-la, ajoutez le tiers d'un zeste d'orange, vannez-la jusqu'à ce qu'elle soit froide; mêlez-la alors avec la valeur de 60 gram. de gélatine clarifiée, ainsi qu'avec 1 décil. de marasquin; passez-la au tamis fin. — Incrustez sur glace un moule à cylindre uni, masquez-en les pourtours avec les montants en biscuit, à l'égal d'une charlotte, mais en ayant soin de les imbiber à mesure, d'un côté seulement, avec de la crème anglaise préparée, pour les appliquer contre le moule, du côté imbibé; masquez également le fond du moule avec du biscuit coupé en losanges, d'avance imbibés à la crème. Quand le moule est complétement masqué, coulez au fond une couche de l'appareil à la crème, ayant 1 centim. d'épaisseur; laissez raffermir cette crème, sur celle-ci dressez une couche de fruits confits, tels que reines-Claude, abricots, cerises, amandes vertes et ananas, d'avance ramollis à l'eau tiède : les plus gros doivent être divisés en parties; couvrez également ces fruits avec une couche de crème, finissez d'emplir le moule, en alternant la crème et les fruits. Trois quarts d'heure après, démoulez le pouding sur un plat froid, après l'avoir trempé à l'eau chaude; masquez-le entièrement avec une couche de sauce abricots, froide, légèrement collée; emplissez alors le puits avec une chantilly parfumée au sucre d'orange.

2100. — Pouding froid de riz à la Maltaise.

Préparez un appareil de riz à la crème bien cuit, parfumé à l'orange; finissez-le, quand il est froid, avec quelques cuillerées de chantilly; versez-le dans un moule à timbale, foncé de papier, frappé au sel; couvrez hermétiquement le moule, lutez les jointures, masquez-le avec une couche de glace salée; faites-le frapper pendant trois quarts d'heure; démoulez-le ensuite sur un plat froid, garnissez-le autour et en dessus avec des quartiers d'orange parés à vif et crus.

2101. — Pouding Marie, froid.

Prenez la valeur de 4 à 5 blancs d'appareil à meringue, préparé comme pour les œufs pochés; divisez-le en deux parties, parfumez-en une avec du sucre au citron, l'autre au sucre à l'orange; nuancez celle-ci avec un peu de carmin végétal. — Faites bouillir de l'eau dans un sautoir, sucrez-la légèrement; dans cette eau faites pocher l'appareil, en le prenant avec une cuiller à bouche, par petites parties de forme ovale; aussitôt pochées, égouttez-les sur un tamis, à l'aide d'une écumoire; laissez-les bien refroidir. — Incrustez sur glace un moule à dôme, légèrement huilé. Dressez alors au fond du moule une couche de blanc d'œuf poché, en ayant soin de mêler les nuances et de saupoudrer chaque couche avec des pistaches en filets; arrosez cette couche avec de la crème anglaise collée, faites-la raffermir; sur cette couche dressez-en une autre, et continuez ainsi jusqu'à ce que le moule

soit plein. Une heure après, retirez le moule, saupoudrez légèrement la glace avec un peu de sel, remettez aussitôt le moule en place après l'avoir couvert. Douze à quinze minutes après, lavez le moule à l'eau froide, trempez-le à l'eau tiède, essuyez-le vivement, renversez le pouding sur un plat froid; versez dans le fond du plat une purée de framboises sucrée, bien refroidie sur glace. — Cet entremets ne doit pas être préparé trop longtemps d'avance, pour éviter que l'appareil à meringue ne se décompose.

2102. — Pouding froid à l'Héritière.

Faites ramollir à la bouche du four 200 gram. de bon chocolat; broyez-le pour le lisser, délayez-le avec quelques décil. de sirop vanillé chaud; liez-le sur feu en le tournant, passez l'appareil au tamis fin; quand il est froid, mêlez-le avec la valeur de 65 gram. de gélatine clarifiée. — Incrustez un moule à timbale sur glace; décorez-le, au fond, avec une rosace de moitiés d'amandes bien blanches, trempées à mesure dans de la gelée mi-prise. Faites prendre sur le décor une couche d'appareil au chocolat de l'épaisseur de 2 centim.; quand l'appareil est à peu près raffermi, distribuez sur sa surface quelques tranches de biscuit, coupées minces, entremêlées avec des marrons confits divisés. Emplissez ainsi le vide par couches entremêlées avec les macarons et les biscuits. Trois quarts d'heure après, trempez le moule à l'eau chaude, essuyez-le pour démouler le pouding sur un plat froid. Masquez le fond de celui-ci avec un peu de crème au chocolat, non collée, bien refroidie sur glace.

2103. — Pouding froid à la Girot.

Préparez un appareil de crème anglaise collée, liez-le légèrement sur glace, en le tournant; mêlez-le alors avec quelques cuillerées à bouche de bonne eau de fleurs d'oranger. — Incrustez sur glace un moule uni, à cylindre; décorez-en le fond et les parois avec des détails de biscuit aux amandes ou de génoise, coupée en tranches minces, sur le côté le plus coloré; avant d'appliquer ces détails, il faut avoir soin de les tremper dans de la gelée mi-prise. — Préparez une macédoine de fruits confits composée de cerises entières, tranches d'ananas, reines-Claude par moitié et sans noyaux. Coupez quelques tranches minces de génoise. Dressez au fond du moule une couche de fruits confits, couvrez la couche avec de la crème anglaise liquide. Quand la crème est raffermie, dressez une autre couche de fruits et de biscuits, couvrez-la encore avec de la crème anglaise; continuez ainsi jusqu'à ce que le moule soit plein. Une heure après, trempez le moule à l'eau chaude pour renverser le pouding sur un plat froid, masquez le fond de celui-ci avec un peu de crème anglaise (non collée), parfumée avec de l'eau de fleurs d'oranger; emplissez le vide du cylindre avec de la crème chantilly.

2104. — Pouding froid de riz à l'Impératrice.

Préparez un appareil de riz à la crème parfumé au citron, mais bien cuit et sucré; quand il est froid, finissez-le avec quelques cuillerées de chantilly, rangez-le par couches dans un moule à dôme, frappé au sel, foncé de papier, en alternant chaque couche avec des carrés de gelée de framboises, également étalés en couches. Fermez bien le moule, frappez-le pendant trois quarts d'heure; démoulez-le ensuite sur un plat froid, masquez-le avec une purée de framboises, étendue avec du sirop parfumé au citron, bien refroidie sur glace.

2105. — Pouding froid à la Dalmatie.

Incrustez sur glace un moule à timbale; décorez-le au fond et contre les parois avec des fruits de nuances variées, symétriquement coupés et trempés à mesure dans de la gelée mi-prise, afin de les coller; coulez au fond du moule une couche de gelée à l'orange, ayant 1 centim. d'épaisseur; quand cette gelée est raffermie, posez sur elle un moule à timbale de 2 centim. plus étroit que le premier, empli avec de la glace pilée; quelques minutes après, coulez, peu à peu, de la gelée entre les 2 moules, afin d'emplir le vide; laissez-la raffermir; à ce point, enlevez le moule formant cylindre, en remplaçant la glace par de l'eau chaude. Emplissez aussitôt le vide avec un appareil bavarois parfumé à la vanille et à l'eau de noyau, mêlé avec des fruits confits variés, coupés en dés, infusés au marasquin : emplissez le moule par couches, en alternant chaque couche avec quelques biscuits à la cuiller trempés dans du marasquin; quand le moule est plein, laissez frapper l'appareil pendant une heure. Au moment de servir, trempez vivement le moule à l'eau chaude, essuyez-le pour renverser le pouding sur un plat froid; entourez-le, à sa base, avec une couronne de tranches d'ananas crues, mais macérées au sirop vanillé. Versez le sirop d'ananas sur les fruits.

2106. — Pouding froid à la Parisienne.

Chemisez un moule à timbale avec une couche de gelée à l'orange, de l'épaisseur d'un demi-centimètre. Préparez une petite purée de fraises, étendez-la avec du sirop vanillé, mêlez-la avec la valeur de 60 gram.

de colle de poisson clarifiée; ajoutez le jus d'une orange, ainsi que quelques brins de zeste. Passez l'appareil au tamis, dans un poêlon, pour le lier très-légèrement, en le tournant; mêlez-le alors avec un petit salpicon de fruits confits; retirez-le aussitôt, dressez-le dans le moule, par couches, en alternant chaque couche avec des lames de biscuit, imbibées au marasquin; quand le moule est plein, couvrez-le, laissez-le raffermir sur glace. Au moment de servir, trempez vivement le moule à l'eau chaude, essuyez-le bien, démoulez le pouding sur un plat froid; entourez-le, à sa base, avec une couronne de quartiers de belles pêches, simplement blanchies et macérées pendant une heure dans du sirop vanillé. — D'après cette méthode, on peut préparer des poudings froids avec des fruits crus pouvant être mis en purée, tels que framboises et groseilles.

2107. — Pouding Ermance froid.

Pilez 300 gram. d'amandes avec le même poids d'écorces de citron et orange confites; additionnez à l'appareil 4 cuillerées à bouche de marmelade d'abricots, 2 œufs entiers, 8 jaunes; passez-le au tamis, déposez-le dans une terrine pour le mêler avec 100 gram. de pistaches coupées en petits dés, 200 gram. de raisins de Smyrne, 1 décil. de liqueur aux noyaux, 500 gram. de biscuit émietté; mélangez bien l'appareil, versez-le dans un moule à cylindre, à fond bombé, de forme basse; tenez-le au bain-marie pendant 40 minutes; démoulez-le ensuite sur un plafond, masquez-le à plusieurs reprises avec de la marmelade d'abricots tiède, étendue avec un peu de liqueur aux noyaux. Quand le pouding est froid, dressez-le sur un plat, emplissez le puits avec de la chantilly parfumée à la liqueur de noyaux; entourez l'entremets avec une garniture de reines-Claude.

2108. — Pouding froid à l'Italienne.

Préparez les trois quarts d'un litre de crême anglaise à la vanille; collez-la, quand elle est froide, avec la valeur de 50 gram. de gélatine clarifiée. Avec cet appareil, étendez la valeur d'un tiers de litre de purée de marrons vanillée, mais peu sucrée; passez l'appareil à l'étamine. — Préparez un gros salpicon de fruits confits, variés en espèces, ramollis à l'eau tiède; faites macérer ce salpicon pendant une heure avec 1 décil. de rhum. — Incrustez sur glace un moule à timbale, haut de forme; coulez au fond une couche d'appareil de marrons, ayant 1 centim. d'épaisseur; saupoudrez cette couche avec une cuillerée à bouche de salpicon de fruits bien égouttés; aussitôt que l'appareil est à peu près pris, masquez-le avec une couche de tranches de biscuit, minces, légèrement imbibées au rhum; couvrez alors ces tranches avec du même appareil, assez liquide pour pénétrer dans les cavités; laissez-le prendre; finissez d'emplir le moule, en alternant l'appareil, les fruits et les tranches de biscuit imbibées. — Au moment de servir, trempez le moule à l'eau chaude, essuyez-le; démoulez le pouding sur un plat, entourez-le, sa base, avec une couronne de beaux marrons demi-confits, à la vanille; arrosez-le avec le sirop des marrons.

2109. — Pouding glacé à la Diplomate.

Lavez à l'eau tiède quelques amandes vertes, écorces d'oranges, citrons, cédrats, cerises, ananas confits; coupez ces fruits en dés moyens, moins les cerises; déposez-les dans une terrine, mêlez-les avec une poignée de raisins de Smyrne; arrosez-les avec du sirop, mêlé avec quelques cuillerées à bouche de rhum; faites-les macérer pendant une heure. — Préparez à peu près le volume de trois quarts de litre de crême anglaise à la vanille, laissez-la refroidir, en la vannant. — D'autre part, coupez en tranches un biscuit à la vanille. Trois heures avant de servir, frappez dans un seau, à la glace pilée, salée et salpêtrée, un moule en fer-blanc, forme de pyramide ronde; dressez au fond une couche de tranches de biscuit imbibées au rhum; saupoudrez-les avec quelques cuillerées du salpicon de fruits bien égouttés; arrosez chaque couche avec quelques cuillerées de crême anglaise; continuez ainsi, en alternant le biscuit, les fruits et la crême, jusqu'à ce que le moule soit plein; couvrez alors l'orifice du moule, d'abord avec un grand rond de papier, ensuite avec le couvercle du moule; lutez-en les jointures avec du beurre manié, saupoudrez-le avec du sel et du salpêtre mêlés, couvrez-le avec une couche épaisse de glace pilée et salée; couvrez le seau avec un linge, afin d'obstruer l'air; tenez-le dans un lieu frais. Une heure après, sanglez de nouveau le moule, en égouttant la plus grande partie de l'eau, et en additionnant de la glace salée. Au moment de servir, retirez le moule, trempez-le entièrement à l'eau tiède, essuyez-le, pour renverser le pouding sur un plat froid; masquez-le avec une crême anglaise au rhum, bien refroidie sur glace; envoyez le surplus dans une saucière.

2110. — Pouding glacé à la d'Orléans.

Préparez un salpicon de fruits confits, variés, préalablement lavés à l'eau tiède; déposez ce salpicon dans une terrine, arrosez-le avec quelques cuillerées de bon marasquin, pour faire macérer les fruits pendant une heure. — Ajoutez quelques pistaches mondées, coupées comme les fruits. — Sanglez un moule à dôme avec de la glace pilée et salée. — Préparez la valeur d'un tiers de litre de glace à la crême vanillée; aussitôt qu'elle est liée, sans être ferme, incorporez à l'appareil une égale quantité de crême fouettée, sucrée et préalablement étendue avec une

petite partie de la glace de la sorbetière; retirez alors celle-ci du seau; prenez aussitôt l'appareil avec une cuiller à bouche, étalez-en une couche sur le fond du moule sanglé, saupoudrez cette couche avec une pincée du salpicon de fruits bien égouttés; étalez sur sa surface quelques petits macarons imbibés au marasquin; masquez ceux-ci avec une autre couche d'appareil glacé, saupoudrez également celui-ci avec des fruits; ajoutez aussi quelques macarons imbibés. Continuez ainsi, en alternant la glace, les fruits et les macarons imbibés. Fermez le moule, d'abord avec un rond de papier, puis avec son couvercle; lutez-en les jointures; masquez-le avec une épaisse couche de glace salée. Une heure après, lavez le moule à l'eau froide, trempez-le à l'eau tiède; essuyez-le, renversez le pouding sur un plat bien froid; masquez-le avec une crème anglaise à la vanille, bien refroidie sur glace.

2111. — Pouding glacé à la Metternich.

Déposez dans une terrine 250 gram. de raisins de Smyrne, autant de pâte d'abricots coupée en petits dés, quelques cuillerées à bouche d'écorces confites, également coupées en dés; faites-les macérer pendant une heure avec 2 décil. de rhum. — Frappez à la glace salpêtrée un moule en fer-blanc, forme de pyramide ronde. — D'autre part, préparez la valeur d'un litre de crème anglaise, à la vanille; avec cette crème, étendez 150 gram. de pistaches mondées, mêlées avec 200 gr. d'amandes, pilées ensemble, converties en pâte; laissez infuser l'appareil pendant une demi-heure; passez-le à l'étamine deux fois. Coupez un petit gâteau cussy en tranches d'un demi-centim. d'épaisseur, déposez-les sur un plat; imbibez-les tour à tour avec du marasquin; dressez-les ensuite, par couches, dans le moule frappé; saupoudrez chaque couche avec 2 cuillerées à bouche de salpicon de fruits, bien égouttés; arrosez-les à mesure avec quelques cuillerées de l'appareil aux pistaches, mêlé avec 4 cuillerées de crème fouettée; quand le moule est plein, couvrez-le avec un grand rond de papier, fermez-le hermétiquement avec son couvercle, lutez celui-ci avec du beurre, saupoudrez-le avec une poignée de salpêtre, masquez-le complètement avec de la glace salée; une heure et quart après, sanglez de nouveau le moule, après avoir égoutté une partie de l'eau; tenez-le ainsi encore trois quarts d'heure; retirez-le alors pour le tremper vivement à l'eau tiède, l'essuyer et le découvrir; renversez le pouding sur un plat froid, masquez-le aussitôt avec le restant de la crème bien refroidie sur glace.

2112. — Pouding glacé à la Richelieu. (Dessin nº 256.)

Préparez une crème plombière au riz, en procédant d'après la méthode prescrite au nº 2092. Masquez une vingtaine de macarons moelleux avec de la marmelade d'abricots, rangez-les sur un plat. — Parez à vif une moitié d'ananas, coupez les chairs en dés moyens, déposez-les dans une terrine, mêlez-les avec un égal volume de marrons confits et de pistaches, coupés en dés; couvrez-les avec du sirop chaud, laissez-les refroidir dans celui-ci. — Trois heures à peu près avant de servir, sanglez, au sel et au salpêtre, un moule en fer-blanc, forme de pyramide, mais à côtes; étalez au fond une couche de crème plombière; sur cette couche, rangez les macarons mêlés avec l'ananas, les pistaches et les marrons égouttés au moment; couvrez ces fruits avec une autre couche de plombière; continuez ainsi jusqu'à ce que le moule soit plein; couvrez-le alors avec du papier, fermez-le hermétiquement avec son couvercle; masquez-le entièrement avec de la glace salée et salpêtrée. Une heure et demie après, sanglez de nouveau le moule. Au moment de servir, dressez le pouding sur un plat froid, après avoir trempé le moule à l'eau tiède; entourez-le avec une couronne de tartelettes aux amandes; envoyez à part une sauce froide d'abricots au kirsch, bien refroidie sur glace.

2113. — Pouding glacé à la Nesselrode.

Lavez à l'eau tiède des fruits confits, variés, bien tendres; coupez-les en petits dés, déposez-les dans une terrine, ajoutez quelques cuillerées à bouche de raisins de Smyrne; arrosez-les avec 1 décil. de marasquin; faites-les macérer dans celui-ci pendant une heure, en les retournant de temps en temps. — Préparez une glace à la purée de marrons; finissez-la avec de la crème fouettée; en dernier lieu, incorporez à la plombière la valeur d'un décil. et demi de bon marasquin, mais sans cesser de la travailler; 10 minutes après, incorporez les fruits, bien égouttés. — Sanglez au sel un moule à dôme; aussitôt qu'il est saisi par le froid, emplissez-le par couches avec la plombière, en alternant chaque couche avec des tranches minces de biscuit à la vanille, imbibées au marasquin; couvrez l'orifice du moule avec un rond de papier, fermez-le hermétiquement avec son couvercle; lutez-en les jointures, masquez-le avec de la glace salée pour le frapper pendant une heure et demie. Au moment de dresser, retirez le moule de la glace, lavez-le à l'eau froide; enlevez le couvercle et le papier, renversez le pouding sur une serviette pliée, entourez-le avec une couronne de petits gâteaux.

2114. — Pouding glacé à la Chateaubriand.

Préparez un appareil de crème plombière aux amandes, en procédant selon les prescriptions données plus

haut; quand la chantilly est incorporée, additionnez à l'appareil un salpicon composé d'amandes vertes et ananas confits, préalablement macérés avec un peu de marasquin; mêlez aussi la liqueur à la plombière, travaillez-la encore pendant quelques minutes seulement. — Sanglez un moule à dôme, foncez-le avec du papier, emplissez-le avec la plombière, en alternant celle-ci par couches avec des tranches de biscuit aux amandes, masquées de marmelade d'abricots, légèrement imbibées au marasquin; couvrez l'orifice du moule avec un rond de papier, fermez-le hermétiquement avec son couvercle; lutez les jointures, faites-le frapper pendant trois quarts d'heure. Au moment de dresser, renversez le pouding sur une serviette pliée, supprimez-en le papier, entourez-le avec une couronne de petits gâteaux.

2115. — Sabayon glacé à la Piémontaise.

Mêlez dans un poêlon 10 jaunes et 3 œufs entiers, avec 150 gram. de sucre en poudre; travaillez quelques minutes l'appareil avec une cuiller en bois, étendez-le peu à peu avec du vin de Lunel (autant de jaunes d'œuf, autant de demi-coquilles d'œuf pleines de vin); ajoutez un demi-bâton de vanille, un demi-zeste de citron, un brin de cannelle; fouettez l'appareil sur un feux doux jusqu'à ce qu'il soit bien mousseux et ferme; retirez-le alors du feu, sans cesser de le fouetter; quand il est à peu près refroidi, additionnez la valeur de 40 à 50 gram. de gélatine clarifiée, ainsi que 2 ou 3 cuillerées à bouche de rhum; versez l'appareil dans un moule incrusté sur glace, laissez-le frapper pendant une heure. Démoulez l'entremets sur une serviette pliée, entourez-le avec de petits gâteaux en pâte frolle.

2116. — Entremets de glaces moulées. (Dessin n° 253)

On sert quelquefois, comme entremets, des glaces moulées soit dans des moules à *fromages*, soit dans de petits moules à *fruits*. L'entremets que représente le dessin est composé d'un ananas imité avec une glace à l'ananas, moulé dans un moule en étain. Cette pièce est entourée avec des glaces variées et moulées dans de petits moules entremêlés avec des feuilles vertes d'oranger. L'entremets est dressé sur un socle en glace naturelle.

2117. — Timbale glacée à la Sicilienne.

Avec de la pâte frolle, foncez un moule à timbale rond ou hexagone, masquez intérieurement la pâte avec du papier, emplissez le vide avec de la farine commune; posez le moule sur un plafond, poussez-le au four. Quand la pâte est cuite, videz la timbale, laissez-la refroidir, masquez-la, intérieurement et en dehors, avec de la marmelade d'abricots; renversez-la ensuite pour la décorer extérieurement avec des moitiés d'amandes blanches, de l'angélique, des pistaches, des raisins blonds et noirs. — Incrustez sur glace un moule à timbale de 2 centim. plus large que la croûte décorée; coulez au fond du moule une couche de gelée au citron, ayant 1 centim. d'épaisseur, laissez-la prendre; posez attentivement la croûte décorée sur le milieu, soutenez-la d'aplomb, emplissez l'intervalle qui la sépare du moule avec de la gelée froide, quoique liquide, en ayant soin de la couler peu à la fois; laissez raffermir cette gelée. Au moment de servir, emplissez le vide de la croûte décorée avec une plombière à la Reine-Blanche (v. n° 2092), en la dressant par couches et en alternant celles-ci avec quelques fruits confits, ramollis à l'eau tiède, divisés en parties. Renversez la timbale sur une serviette pliée.

2118. — Timbale de marrons à la Sultane.

Préparez un appareil de pâte de marrons à la vanille en procédant d'après la méthode prescrite pour la timbale de marrons au marasquin (n° 1913); montez-le, pendant qu'il est chaud, contre les parois d'un moule à timbale, de forme basse, foncé de papier, en donnant à la pâte l'épaisseur de 3/4 de centim., mais sans faire de fond. Aussitôt la timbale montée, démoulez-la sur un plafond ou une grille d'office; masquez-la, en dessus et en dehors, avec une glace cuite au chocolat (voir au chapitre de la *Pâtisserie*); aussitôt la glace sèche, glissez la timbale sur un plat, passez-la quelques secondes au four pour donner du brillant à la glace, entourez-la, sur le haut, avec une couronne de petits choux glacés au cassé et saupoudrés avec des pistaches; au dernier moment, emplissez la timbale avec une chantilly à la vanille très-ferme, ou avec une plombière bien frappée, dressée en rocher; entourez-la avec des croûtons de gelée douce.

2119. — Charlotte à la Montpensier.

Cuisez 2 plaques de pâte frolle, abaissée mince comme pour gâteau napolitain; pendant que la pâte est encore chaude, coupez une abaisse hexagone de 1 centim. plus large qu'un moule ordinaire, à 6 pans; coupez également

---

PLANCHE QUARANTE-SEPTIÈME. — ENTREMETS FROIDS, AUX GRADINS.

261


262


263


264


265


266


267


268




261 Petit gradin garni d'oranges. 262 Petit gradin garni de gateaux. 263 Gateau sultan [illegible]
264 Corne d'abondance en nougat. 265 Coupe garnie de fruits. 266 Suedoise en pyramide
267 Meringue garnie de plombière. 268 Biscuit aux pistaches garni d'une glace

sur un modèle en carton, 6 montants, dont chacun d'eux sera exactement de la même largeur que les faces de l'abaisse hexagone, et de 12 centim. de long. Quand la pâte est froide, coupez légèrement en biais les angles des montants sur leur longueur, afin de pouvoir plus tard les ajuster avec précision; masquez-les, d'un côté, avec une couche mince de marmelade pour les glacer avec une glace simple ou avec du fondant aux pistaches; quand cette glace est sèche, parez régulièrement les 6 montants, assemblez-les, collez-les debout sur l'abaisse hexagone, à l'aide de la glace royale, de façon à former une caisse à 6 faces. Quand la charlotte est solide, décorez-la, sur les jointures et en dessus, avec une chaîne régulière de points en glace royale blanche; glissez-la alors sur un plat, entourez-la, à sa base, avec une couronne de quartiers d'orange au blanc-manger; emplissez-la, au moment, avec une crème plombière aux amandes, dressée en forme de rocher.

2120. — Charlotte russe aux pistaches. (Dessin n° 252.)

Avec du papier foncez un moule à charlotte. Cuisez une plaque de biscuit à la vanille, de l'épaisseur de 1 centim.; divisez cette abaisse en bandes de 12 centim. de largeur, masquez celles-ci sur une surface, moitié avec une glace royale à la vanille blanche, l'autre moitié avec de la glace verte aux pistaches, ou rouge à l'orange; divisez aussitôt ces bandes transversalement en montants de 2 centim. de largeur, mais en observant de les couper en biais; rangez-les à mesure sur une plaque couverte de papier, à distance, pour faire sécher la glace. Coupez également un fond rond du diamètre intérieur du moule à charlotte; masquez ce rond moitié avec de la glace blanche, moitié avec de la glace nuancée; divisez-le aussitôt en rosace, posez-le aussi sur un plafond. Quand la glace est sèche, montez la charlotte en commençant par le fond et en alternant les nuances; dressez ensuite les montants inclinés contre les parois du moule, en les serrant les uns contre les autres, sans négliger d'alterner les nuances. — Une heure avant de servir, incrustez le moule sur glace; quelques minutes après, emplissez la charlotte avec un appareil bavarois aux pistaches, lié au moment sur glace; couvrez le moule en dessus, avec un sautoir empli avec de la glace. Quand l'appareil est raffermi, renversez la timbale sur un fond en pastillage, orné avec une petite bordure; rangez sur le haut de la charlotte une couronne de petites meringues à l'italienne, non garnies; dressez sur le centre un bouquet de gelée douce, hachée.

2121. — Charlotte russe aux fraises.

Cuisez une plaque de biscuit-punch, ayant l'épaisseur de 2 centim.; en sortant la plaque du four, parez le biscuit à vif sur le dessus; divisez l'abaisse par le milieu sur son épaisseur, distribuez-la ensuite en montants de 1 centim. 1/2 à 2 centim. de large sur 10 à 12 de long; il en faut une trentaine. Coupez la même quantité de triangles allongés; avec ceux-ci formez le fond de la charlotte, en ayant soin de les appuyer au fond du moule, la moitié du côté coupé à vif, l'autre moitié du côté coloré par le four. Aussitôt la charlotte foncée, dressez les montants contre les parois en les serrant les uns contre les autres, et en les appuyant aussi contre le moule, alternativement, l'un du côté coloré, l'autre du côté coupé à vif, mais en observant que les coupures des montants correspondent avec celles du fond. Quand la charlotte est montée, incrustez le moule sur glace pour l'emplir avec un appareil bavarois aux fraises, lié au moment sur glace; une heure après, renversez la charlotte sur un plat; entourez-la, à sa base, avec une couronne de grosses fraises nappées à la gelée.

2122. — Charlotte à la Savoisienne.

Cuisez un biscuit de Savoie à la vanille, dans un moule à charlotte, haut de forme; en le sortant du four, démoulez-le sur une grille à pâtisserie pour le laisser refroidir; il doit être bien glacé, de belle nuance blonde; quand il est tout à fait froid, parez-le droit sur le haut, renversez-le sur un plafond pour le cerner à 1 centim. des bords et le vider aux trois quarts; dressez-le alors sur une serviette pliée. Au moment de servir, emplissez le vide du biscuit avec une crème chantilly à la vanille, bien ferme, dressée en pyramide; entourez le biscuit, à sa base, avec une chaîne de petites meringues ou de fruits glacés.

2123. — Charlotte de gaufres à la Chantilly. (Dessin n° 257.)

Préparez une pâte d'amande pour timbale (voir le chapitre des *Détrempes*), essayez-en une partie, pour la rectifier au besoin; prenez la pâte par parties de la grosseur d'une noix, en les rangeant à mesure sur une plaque beurrée et farinée, mais en ayant soin de les poser à distance; poussez-les à four modéré pour les retirer aussitôt que la pâte est cuite de belle couleur. Avec ces ronds, pendant qu'ils sont encore chauds, formez de petits cornets; laissez-les refroidir; il en faut une quinzaine. — D'autre part, avec 7 à 8 cuillerées de pâte, couchez sur plaque beurrée, une bande ayant à peu près 50 centim. de long sur 8 de large; en la sortant du four, coupez-la droit sur les bords et les extrémités, détachez-la aussitôt de la plaque pour la rouler en cercle, debout, autour d'un moule à timbale; soudez les deux extrémités de la bande avec du sucre au *cassé*, laissez-la refroidir ainsi. — Ce cercle est

destiné à former la caisse de la charlotte. — Avec le restant de la pâte, cuisez une abaisse ronde, coupez-la en la sortant du four, avec un cercle à flan un peu plus large que la charlotte. Collez aussitôt la caisse en pâte sur cette abaisse, à l'aide du sucre au cassé, de façon à former la charlotte; glissez-la aussitôt sur un plat; trempez la pointe des cornets dans du sucre au cassé, pour les coller à mesure autour de la charlotte, dans le sens qu'indique le dessin; emplissez-les, au moment, avec de la chantilly à la vanille, saupoudrée avec des pistaches hachées; emplissez de même le vide de la charlotte; décorez les bords supérieurs de celle-ci avec de petites boules en sucre filé ou bien avec des points poussés au cornet avec de la meringue italienne.

2124. — Charlotte de gaufres à l'Allemande.

Avec de la pâte à gaufres, préparez 3 douzaines de petites gaufres, roulées de l'épaisseur d'un doigt, ayant 12 centim. de longueur; humectez-en les deux bouts avec de l'appareil à meringue; sablez-les, d'un côté, avec du gros sucre rose, de l'autre avec des pistaches hachées; laissez-les sécher un instant à la bouche du four pour les ranger debout contre les parois intérieures d'un moule à timbale, en les collant les unes contre les autres avec un filet de glace royale poussée au cornet. Laissez sécher la glace à l'étuve, faites refroidir la charlotte. Au moment de servir, démoulez-la sur une serviette pliée; emplissez le vide avec une crème plombière d'amandes. Entourez-la, à sa base, avec de petites gaufres en cornets garnis avec de la chantilly.

2125. — Charlotte à la Sicilienne.

Cuisez un biscuit à la vanille, dans un grand moule à dôme, haut de forme; démoulez-le aussitôt sur une grille d'office, laissez-le refroidir; essuyez bien le moule, remettez-le biscuit dedans; parez-le droit, cernez-le à 1 centim. des bords, videz-le en laissant la même épaisseur autour et au fond; masquez-le intérieurement avec une couche de marmelade d'abricots. Incrustez le moule sur glace. — D'autre part, préparez une petite macédoine de fruits, composée avec des pêches et abricots bien mûrs, épluchés, coupés en quartiers, ainsi que quelques quartiers d'orange parés à vif, épépinés; rangez-les, par couches, dans un moule à dôme, en mélangeant les espèces et en alternant chaque couche avec du sucre vanillé, passé au tamis de soie; arrosez-les avec 1 décil. de marasquin; fermez bien le moule, mastiquez les jointures, posez-le sur de la glace pilée, très-légèrement salée; couvrez-le également avec de la glace, laissez-le frapper pendant une demi-heure; tirez-le alors de la glace, pour enlever les fruits et les dresser dans le biscuit vidé; masquez les fruits avec le rond enlevé, renversez la charlotte sur un plat: entourez-la avec une couronne de reines-Claude en compote; envoyez-la sans retard.

2126. — Charlotte napolitaine.

Beurrez un moule à charlotte, foncez-le avec de la pâte frolle crue, masquez celle-ci, intérieurement, avec du papier beurré; emplissez le vide du moule avec de la farine commune ou des graines sèches pour cuire la charlotte à blanc; en la sortant du four, videz-la, laissez-la refroidir pour la démouler, essuyez bien le moule, remettez la charlotte dedans, incrustez-le sur glace. — Préparez un appareil de pain de marrons, en procédant d'après la méthode prescrite au n° 2072; liez-le sur glace en le tournant; quand il est à point, additionnez 200 gram. de raisins de Smyrne, autant d'écorces confites de cédrat, oranges et citrons, ainsi que quelques cuillerées à bouche de marasquin; versez-le dans la charlotte, laissez raffermir l'appareil pendant une heure. Au moment de servir, trempez le moule à l'eau froide pour démouler la charlotte, masquez-la extérieurement avec une couche de marmelade d'abricots, lissez celle-ci avec la lame d'un couteau, décorez-la sur le haut avec une rosace composée avec des tranches de génoise parées à vif, glacées blanches; décorez le tour avec une guirlande aussi en génoise; entourez la charlotte avec une couronne de tranches minces d'ananas infusées au sirop vanillé.

2127. — Suédoise de fruits à la gelée. (Dessin n° 246.)

Tournez une quinzaine de pommes entières, coupez-les en boules rondes, de la grosseur d'une petite balle; plongez-les à mesure dans un vase d'eau froide, acidulée; cuisez-les légèrement à l'eau aussi acidulée; déposez-les dans une terrine, arrosez-les avec du sirop, laissez-les refroidir. — D'autre part, préparez la même quantité de petites boules de poires, faites-les cuire aussi dans un sirop léger, en les tenant fermes; égouttez-les, déposez-les dans une autre terrine, couvrez-les avec du sirop à 25 degrés, rougi avec un peu de carmin végétal; donnez un seul bouillon au liquide afin de colorer les fruits d'un beau rouge, laissez-les refroidir dans ce sirop. — Une heure après, égouttez les boules de pommes et de poires sur un linge. Prenez 2 petites casseroles; dans l'une mettez 2 cuillerées de boules de pommes, dans l'autre 2 cuillerées de boules de poires; arrosez-les avec de la gelée mi-prise; prenez ensuite les boules une à une à l'aide d'une lardoire, pour les monter contre les parois et le fond d'un moule à cylindre uni, tenu sur glace; alternez les nuances, dans l'ordre qu'indique le dessin. Quand la suédoise est montée, emplissez le vide avec un appareil de pain de fruits, lié à l'instant même sur glace, fini au dernier moment, avec un salpicon de fruits

confits. Laissez raffermir l'appareil pendant 2 heures. Au moment de servir, trempez le moule à l'eau chaude, renversez la suédoise sur un fond en pastillage orné avec une petite bordure. Dressez sur le haut une rosace de feuilles d'angélique, en laissant un vide sur le milieu; emplissez ce vide avec de la gelée douce, hachée; sur celle-ci posez un abricot entier, cuit en compote ou confit.

2128. — Suédoise en pyramide. (Dessin n° 266.)

Tournez une douzaine de pommes, coupez-les en lames de 4 à 5 millim. d'épaisseur sur toute la largeur du fruit; faites-les blanchir dans un sirop acidulé, en les tenant fermes. — Préparez une macédoine de fruits, composée avec des pêches, ananas, poires, cerises, reines-Claude et abricots, moitié confits; tous ces fruits sont d'abord lavés à l'eau tiède, puis distribués en quartiers; déposez-les dans une terrine, additionnez quelques quartiers d'orange parés à vif, ainsi que quelques fraises, framboises, groseilles; liez-les avec un petit appareil de pain d'abricots au marasquin, versez l'appareil dans un moule à pyramide, préalablement foncé avec des bandes de pâte frolle à la napolitaine, incrusté sur glace. — Quand l'appareil est bien raffermi, démoulez la pyramide sur un fond de forme hexagone, masquez les surfaces de la pâte avec une couche mince de marmelade d'abricots, chaude, mais bien réduite; lissez-la avec soin; quand cette marmelade est bien froide, décorez-la au cornet avec des cordons de glace royale, de façon à imiter des pierres de taille, en ayant soin de diminuer la proportion des carrés à mesure que l'épaisseur de la pyramide s'amoindrit. Fixez sur le haut une petite coupe en fruit. Entourez-la, à sa base, avec une belle couronne de tranches d'ananas.

2129. — Suédoise de pommes à la Reine.

Déposez, dans une terrine, la valeur d'un demi-litre de purée de pommes reinettes; étendez-la avec du lait d'amande sucré, collé, vanillé; passez aussitôt l'appareil à l'étamine. — Incrustez sur glace un moule à timbale uni, de forme haute; montez contre les parois intérieures du moule, de petites boules de pommes coupées à la cuiller à racine, cuites dans du sirop, mais dont la moitié aura été rougie avec du carmin d'office; montez ces boules en couronnes superposées, en ayant soin de les tremper à mesure dans de la gelée mi-prise et d'alterner les nuances; garnissez également le fond du moule. Emplissez alors le vide de ce moule avec l'appareil aux pommes, lié au moment; tenez le moule sur glace pendant une heure; au moment de servir, trempez-le à l'eau chaude pour démouler le pain sur un plat froid; entourez-le, à sa base, avec un cordon de gelée douce, hachée.

2130. — Croquembouche de marrons.

Choisissez un cent de marrons d'une égale grosseur, fendez-les, faites-les griller, en les tenant aussi blancs que possible; supprimez-en l'écorce en même temps que la peau, piquez-les au bout de petites brochettes en bois, trempez-les dans du sucre au *cassé* pour les masquer entièrement; laissez bien égoutter le sucre; piquez tour à tour ces brochettes, par le côté opposé, sur une grille à pâtisserie en les penchant en dehors; quand le sucre est froid, détachez les marrons des brochettes pour les monter contre les parois et le fond d'un moule à dôme, légèrement huilé, en ayant soin de tremper à mesure les marrons dans du sucre au cassé, mais très-légèrement, juste assez pour les coller ensemble. Quand le croquembouche est monté, le sucre refroidi, dégagez le croquembouche pour le démouler sur une serviette pliée; posez sur le haut un pompon en sucre filé; entourez-le, à sa base, avec une couronne de petites caisses d'office, garnies chacune avec un petit fruit confit, glacé au sucre.

2131. — Croquembouche de génoise aux fraises.

Cuisez une plaque de génoise ayant 1 centim. d'épaisseur, distribuez-la en croissants avec un coupe-pâte de 4 à 5 centim. de diamètre; quand la pâte est bien refroidie, abattez les angles de ces croissants de façon à leur donner la forme de petits quartiers d'oranges; faites-les sécher à l'étuve douce; prenez la moitié de ces croissants, piquez-les au bout d'une petite brochette pour les glacer, d'un côté seulement, avec du sucre au *cassé*, blanc; piquez à mesure les brochettes sur une grille à pâtisserie. Glacez l'autre moitié des croissants avec du sucre rose. Quand le sucre est bien égoutté, tout à fait froid, détachez les croissants pour les monter en couronnes superposées contre les parois d'un moule à timbale uni, légèrement huilé, en ayant soin de les tremper à mesure dans un peu de sucre au cassé, mais seulement assez pour les coller ensemble. Quand le sucre est bien refroidi, démoulez le croquembouche sur un plat, bordez-le en dessus avec du sucre filé, entourez-le, à sa base, avec de petites bouchées aux fraises; emplissez le vide du croquembouche avec une crème plombière aux fraises, dressée en rocher.

2132. — Croquembouche de petits choux à la crème. (Dessin n° 271.)

Préparez environ 150 petits choux de forme ronde; quand ils sont cuits, ils doivent avoir la grosseur d'une petite noix; garnissez-les intérieurement avec de la crème frangipane aux amandes vanillées. — Cuisez un petit poêlon de

sucre au *cassé*. Huilez légèrement un moule uni de forme conique. — Piquez les choux à de petites brochettes, trempez-les vivement dans le sucre cuit, d'un côté seulement; rangez-les à mesure contre les parois intérieures du moule en couronnes superposées. Quand le croquembouche est monté et refroidi, démoulez-le pour le poser sur un socle d'entremets, en sucre ou en pastillage; collez sur le haut une petite coupe en sucre filé, ornée avec un petit pompon, rose ou blanc.

2133. — Croquembouche à la Bourquenay.

Préparez une pâte à choux ordinaire, prenez-la avec une cuiller à café par petites parties, laissez tomber celles-ci sur la table farinée afin de les rouler rondes avec la main; rangez-les sur plaque, à distance; dorez-les, cuisez-les à four doux : ces choux, cuits, ne doivent pas être plus gros qu'une cerise. En les sortant du four, détachez-les des plaques, faites-les sécher pendant une heure à l'étuve, sur un plafond couvert de papier; prenez-les, un à un, avec la main; trempez-les très-légèrement, d'un côté seulement, dans du sucre au *cassé* pour les monter, en les collant par rangs superposés, contre les parois intérieures d'un moule à dôme huilé : pour opérer vivement, il faut être deux. Quand le sucre est froid, démoulez le croquembouche sur une grille d'office, masquez-le aussitôt, en couche mince, avec une glace cuite au chocolat; quand la glace est bien raffermie, détachez le croquembouche de la grille, pour le dresser sur une serviette pliée; entourez-le avec une garniture quelconque. — Afin de ne pas prolonger cette série, nous dirons que les croquembouches décrits au chapitre des *grosses pièces de pâtisserie*, peuvent être servis pour entremets, dans les conditions des formules précédentes.

2134. — Coupe en nougat, garnie de fruits glacés. (Dessin n° 265.)

Avec 600 gram. d'amandes coupées en filets, 250 gram. de sucre en poudre, le jus de 2 citrons, préparez un appareil à nougat, en procédant d'après la méthode prescrite au chapitre de la *pâtisserie*. Quand le nougat est à point, prenez-le par petites parties pour les aplatir; avec celles-ci, foncez vivement un moule à coupe, ainsi que son pied, l'un et l'autre légèrement huilés, mais en tenant le nougat mince; quand il est refroidi, démoulez la coupe et le pied pour les coller ensemble avec du sucre au caramel blond; fixez alors la coupe sur le centre d'un fond en pastillage collé sur un plat. Ornez la coupe avec 2 anses en nougat, préparées avec des amandes hachées; collez également ces anses. — Quand la coupe est ainsi disposée, collez d'abord au centre du plateau supérieur une petite pyramide composée avec des fruits confits, en les collant les uns avec les autres. De cette façon, il est plus facile de monter symétriquement les fruits. Autour de cette pyramide, dressez une jolie couronne de tranches d'ananas confit, glacées au *cassé*, mais sans les coller, ou tout au moins en les collant assez légèrement pour que les convives puissent se servir sans efforts. Au-dessus de l'ananas, rangez une couronne de reines-Claude, confites, vertes, également glacées au cassé; sur ces fruits dressez une autre petite couronne d'ananas; emplissez le vide de cette dernière avec des reines-Claude. Entourez le pied de la coupe avec de petites tartelettes garnies avec des fruits frais, fraises, cerises, groseilles, ananas, etc. — Cet entremets très-élégant, très-coquet, est dressé pour aller sur table.

2135. — Coupe garnie de quartiers d'oranges glacés.

Moulez une coupe et son pied en pâte d'amande ou en nougat; si la coupe est en pâte d'amande, elle peut être ornée avec une jolie bordure en pastillage ou en sucre filé; fixez cette coupe sur un plat. — D'autre part, pelez quelques oranges mûres, épluchez-les, divisez-les en quartiers d'une égale grosseur, supprimez-en toutes les parties blanches adhérant aux chairs, mais sans écorcher celles-ci : cette opération doit être faite très-délicatement. Rangez à mesure les quartiers d'orange sur un tamis bien sec, à distance; laissez-les superficiellement sécher à température de la cuisine, pendant quelques heures, en les retournant. Quand les surfaces sont résistantes, prenez-les, un à un, avec 2 doigts pour les tremper dans du sucre au *cassé*, cuit à point, pas trop chaud; égouttez-en bien le sucre, posez-les sur un plafond légèrement huilé. Quand le sucre est refroidi, prenez de nouveau les quartiers, un à un; trempez-les également dans du sucre au cassé, mais seulement du côté qui n'est pas glacé; rangez-les à mesure dans le vide de la coupe, en couronnes superposées, mais en ayant soin de les coller, en formant une pyramide aussi régulière que possible. — Le sucre avec lequel les quartiers sont glacés peut être légèrement rougi avec du carmin clarifié.

2136. — Coupe en nougat à la Chantilly.

Moulez en nougat une coupe et son pied, en procédant selon la méthode prescrite au n° 2134; soudez les deux parties ensemble, collez la coupe sur le centre d'un plat, ornez-la avec 2 anses, bordez-la avec une couronne de moitiés d'amandes confites et glacées au *cassé;* entourez-la, à sa base, avec de petits nougats foncés dans des moules à dariole. Au dernier moment, emplissez le vide de la coupe avec une chantilly fouettée, bien ferme, parfumée à la vanille.

2137. — Corne d'abondance garnie de fruits glacés. (Dessin n° 264.)

Les moules à corne d'abondance sont ordinairement en 2 pièces et à charnières. — Huilez intérieurement les deux parties du moule, fermez-le avec soin; moulez la corne avec du nougat préparé avec des amandes coupées en petits dés, en observant de bien pousser l'appareil jusqu'au fond du moule avec le manche d'une cuiller, légèrement huilé, mais surtout en évitant de laisser des parties vides. Quand le nougat est refroidi, démoulez la corne, collez-la debout sur un pied de coupe, disposé sur une abaisse en pâte d'office préalablement bordée en pastillage, collée sur un plat; soutenez la corne, en-dessous, avec un petit appui également en nougat, afin de la maintenir d'apiomb; bordez-la avec une jolie couronne en sucre filé. Garnissez l'embouchure de la corne avec des fruits variés, frais ou confits, glacés au *cassé,* en les groupant avec goût. — Cet entremets est très-agréable, très-distingué, mais dans un dîner choisi il ne saurait être servi sans être accompagné d'un autre entremets. — Ces sortes d'entremets conviennent pour figurer sur table.

2138. — Corne d'abondance garnie d'œufs imités.

Préparez une corne d'abondance en nougat dans les mêmes conditions que la précédente, collez-la directement sur plat, mais un peu sur le côté et debout; soutenez-la en dessous avec un petit appui également en nougat; bordez le plat en pastillage; masquez le fond de ce plat, ainsi que celui de la corne, avec du sucre filé fin; dressez alors sur le sucre des œufs imités en blanc-manger; ces œufs sont moulés dans les coquilles mêmes d'œufs naturels, préalablement vidés par une petite ouverture pratiquée sur le centre; ils doivent être choisis de petite forme, trop gros ils sont moins gracieux. Entremêlez les œufs avec quelques losanges d'angélique, glacés au *cassé;* fixez sur le haut de la corne un petit pompon à 2 nuances. — Cet entremets est tout à fait de circonstance dans un dîner ayant lieu le jour de Pâques.

2139. — Petits nougats à la crème.

Préparez un appareil à nougat avec des amandes coupées en petits dés; abaissez-le mince, par petites parties, sur un plafond huilé; foncez-en une vingtaine de moules à dariole, en forme de gobelets. Parez-les droit sur les bords, laissez-les refroidir, démoulez-les aussitôt pour en border l'orifice avec un cordon de glace royale; appuyez cette glace sur des pistaches hachées, afin de border les nougats d'un cordon vert; collez à chacun d'eux une petite anse en sucre filé, emplissez-les avec de la chantilly à la vanille, dressez-les sur un petit gradin à 2 étages.

2140. — Meringue à l'Ancienne.

Avec de la meringue couchez sur du papier, à l'aide d'une poche, des montants de la longueur de 8 à 10 centim.; cuisez-les à feu très-doux; quand ils sont secs et refroidis, collez-les, à la glace royale, debout sur une abaisse ronde en pâte napolitaine, en les assemblant, pour plus de régularité, autour d'un moule à timbale posé sur le centre de l'abaisse. Quand la caisse est formée, la glace sèche, enlevez le moule; masquez alors extérieurement ces montants avec une couche unie de meringue, décorez les parois avec de la meringue poussée au cornet. Faites sécher le décor à l'étuve chaude et laissez-le refroidir; poussez au cornet, dans les cavités du décor, de la marmelade d'abricots ou de reines-Claude ou bien de la gelée de groseilles; dressez alors la meringue sur une serviette pliée, emplissez le vide avec de la crème à la chantilly vanillée.

2141. — Meringue garnie de glace aux fraises.

Coupez 12 ronds de papier de 18 centim. de diamètre chacun, rangez-les sur une plaque; sur chaque rond, poussez à la poche, un épais cordon en meringue, formant un anneau, exactement du même diamètre que les ronds de papier, saupoudrez abondamment ces anneaux avec du sucre, poussez-les à four très-doux; quand la meringue est sèche, de belle couleur blonde, sortez les anneaux, laissez-les refroidir; humectez le papier en dessous pour le détacher de la meringue, assemblez les couronnes de deux en deux, pour les dresser l'une sur l'autre, en les collant avec de la meringue; masquez les parois avec une couche de meringue pour les décorer ensuite au cornet, aussi avec de la meringue. Saupoudrez le décor avec du sucre fin, faites sécher la meringue à four très-doux, laissez-la refroidir. D'autre part, prenez une abaisse en pâte cuite, coupée du diamètre de la meringue; masquez-la, d'un côté, avec de la meringue, en dôme, sur ce dôme poussez au cornet un joli décor; saupoudrez-le avec du sucre, faites-lui prendre belle couleur. Quand la meringue est refroidie, ornez les cavités du décor avec de la confiture. Dressez alors la meringue sur un fond en pastillage ou sur une serviette, disposée sur plat; couvrez-la avec l'abaisse décorée. — Cette meringue ainsi préparée, est disposée pour figurer sur table. C'est au moment de la présenter aux convives, qu'on enlève le couvercle pour garnir le vide avec une glace aux fruits, ou même avec de la crème à la chantilly.

2142. — Meringue garnie de plombière, à la Diplomate. (Dessin n° 267.)

Cuisez une grande plaque d'appareil à gaufre, d'après la méthode prescrite pour la charlotte de gaufres. Quand la pâte est cuite, divisez-la, pendant qu'elle est chaude, en 6 bandes régulièrement coupées, pour former une caisse hexagone, en les collant debout sur un fond de même forme, c'est-à-dire hexagone; masquez la surface extérieure de cette caisse avec une couche d'appareil à meringue; lissez-le pour le décorer correctement au cornet, dans le genre représenté par le dessin. Saupoudrez alors la meringue avec du sucre fin, poussez-la au four doux, pour lui faire prendre une belle couleur blonde; retirez-la aussitôt pour la laisser refroidir; ornez les cavités du décor avec de la gelée de pommes et de framboises, poussée au cornet. Collez sur plat un fond en pastillage de forme hexagone, décoré; sur ce fond posez la meringue; au moment de servir, emplissez-la avec une crème plombière aux amandes, finie avec quelques cuillerées à bouche de liqueur aux noyaux. La plombière doit être assez ferme pour se maintenir en pyramide dans la caisse.

2143. — Nid en sucre filé. (Dessin n° 259.)

Avec la pointe d'un petit couteau, pratiquez une petite ouverture ronde sur la partie centrale de 2 douzaines d'œufs de poule, pour vider entièrement les coquilles des parties liquides; lavez intérieurement ces coquilles; quand elles sont bien égouttées, rangez-les sur une couche de glace pour les faire saisir par le froid; emplissez-les avec un appareil de blanc-manger à la vanille, moitié blanc, moitié rose, très-légèrement lié sur glace, mais assez liquide pour être coulé dans le vide des œufs, par l'ouverture pratiquée. D'autre part, avec du sucre cuit au *cassé*, filez une carcasse en cordons, sur un moule à bordure à fond rond et huilé. Quand le sucre est froid, démoulez-la sur un plat. Avec du sucre filé fin, formez une imitation de nid d'oiseau, sur la carcasse en sucre. — Au moment de servir, brisez tout doucement les coquilles des œufs, pour mettre à nu l'appareil de blanc-manger; dressez à mesure ces œufs imités dans le vide du nid. — Si on avait à disposition des moules en étain, forme d'œuf, on pourrait alors les faire en glace de crème ou de fruits.

2144. — Ananas glacé à la d'Orléans.

Choisissez un bel ananas, coupez-en la couronne, en laissant adhérer à celle-ci une tranche épaisse de fruit; parez droit l'ananas à l'autre extrémité, pour le peler et le vider de ses chairs, en laissant sur les contours l'épaisseur de 1 centim.; posez aussitôt l'ananas debout, dans une casserole à *bain-marie*, mouillez-le à couvert avec du sirop bouillant et vanillé, pesant 25 degrés; couvrez le bain-marie, laissez refroidir à fond l'ananas dans le sirop. — Coupez en petits dés le tiers des chairs enlevées à l'ananas, déposez-les, dans une terrine, couvrez-les également avec du sirop vanillé, mais tiède; laissez-les refroidir. Pilez et passez au tamis le restant des chairs d'ananas et les parures, mêlez-les avec le jus de 2 oranges et d'un citron, ajoutez un peu de zeste et le sirop d'ananas; avec cet appareil préparez une glace. — Une heure avant de servir, sanglez une moyenne sorbetière à peu près du calibre de l'ananas. Quand elle est bien saisie par le froid, égouttez l'ananas, posez-le debout dans la sorbetière, en l'appuyant sur un rond de papier; fermez la sorbetière. Quand l'ananas est bien saisi, sortez-le pour l'emplir avec la glace préparée, le remettre aussitôt dans la sorbetière, en le posant sur un rond de papier; moulez le reste de la glace à l'ananas dans un petit moule à dôme, couvrez-le, sanglez-le à la glace salée et salpêtrée. — Au moment de servir, démoulez le dôme de glace sur une serviette disposée sur un plat, entourez-le avec une quinzaine de petites tartelettes à l'ananas. Sortez alors l'ananas de la sorbetière, divisez-le en tranches transversales sans le déformer; dressez-le sur le centre du dôme en glace; entourez-le, à sa base, avec de longues tiges d'angélique coupées en pointe, glacées ensuite au sucre au *cassé;* piquez ces feuilles en éventail. Glacez également au sucre au cassé les feuilles de la couronne de l'ananas, mais simplement en les nappant à la cuiller, afin de leur donner du brillant; remettez cette couronne en place sur le haut de l'ananas, nappez celui-ci au pinceau avec de la gelée de pommes mi-prise. — Cet entremets un peu compliqué est cependant d'un effet flatteur.

2145. — Blanc-manger à l'orange.

Plongez à l'eau bouillante 500 gram. d'amandes douces, égouttez-les aussitôt que l'enveloppe se détache sous la pression des doigts; mondez-les vivement, en les jetant à mesure dans de l'eau froide pour les faire dégorger pendant quelques heures, afin de les obtenir bien blanches; égouttez-les pour les piler avec quelques cuillerées de sucre fin, vanillé, en les arrosant de temps en temps avec un peu d'eau froide; déposez-les alors dans une terrine, délayez-les avec 6 à 7 décil. d'eau froide, passez-les à la serviette avec pression; sucrez ce lait d'amande avec du sirop infusé au zeste d'orange; mêlez à l'appareil la valeur de 60 à 65 gram. de colle de poisson clarifiée; passez-le au tamis fin; essayez-en une petite partie sur glace, afin de juger de sa consistance; tournez-le pendant quelques minutes sur glace, versez-le aussitôt dans un moule à cylindre uni, huilé, préalablement incrusté sur glace. Quand

l'appareil est raffermi, renversez le blanc-manger sur un montant d'entremets, glissez-les ensemble sur un plat froid. Fixez une jolie aigrette sur le sommet de la colonne, entourez le blanc-manger avec des quartiers d'oranges à la gelée.

2146. — Blanc-manger à l'Impératrice.

Préparez un petit appareil de pain d'abricots, en procédant comme il est dit au n° 2066; préparez également un appareil de blanc-manger à la vanille. — Chemisez un moule à timbale uni, saupoudrez cette gelée, au fond et contre les parois, avec des filets de pistaches coupés fin; masquez ces fruits avec une autre légère couche de gelée; sur cette gelée, à l'aide d'un double fond, faites prendre une couche d'appareil de pain d'abricots, de l'épaisseur de 1 centim. à peu près, sur toutes les surfaces, c'est-à-dire au fond et autour; quand le moule est enlevé, emplissez le vide avec l'appareil de blanc-manger, laissez-le raffermir pendant 2 heures. Trempez vivement le moule à l'eau chaude pour démouler l'entremets sur un plat froid, l'entourer avec de beaux croûtons de gelée au kirsch.

2147. — Blanc-manger à la Parisienne.

Épluchez 200 gram. de noisettes fraîches, faites-les piler avec quelques cuillerées à bouche d'eau, mouillez-les avec 5 décil. de sirop vanillé, passez-les à l'étamine; mélangez à l'appareil la valeur de 60 gram. de colle de poisson clarifiée ou l'équivalent de gélatine, un petit verre de liqueur aux noyaux, autant de marasquin; faites-le refroidir sur glace, en le tournant comme un appareil bavarois; aussitôt qu'il est à point, incorporez peu à peu le double de son volume de bonne crème fouettée; versez-le dans un moule cannelé, à cylindre, bas de forme; frappez ce moule sur glace pendant une heure. — Au moment de servir, trempez le moule à l'eau chaude, essuyez-le, renversez aussitôt le blanc-manger sur un fond en pastillage bordé, préalablement collé sur un plat.

2148. — Blanc-manger aux noix fraîches.

Cassez quelques douzaines de noix fraîches, supprimez-en la peau, pilez-les dans un mortier avec quelques cuillerées de sucre fin, en additionnant de temps en temps quelques gouttes d'eau froide; quand elles sont converties en pâte, étendez-les avec les trois quarts d'un litre d'eau froide; passez le liquide à travers un linge avec pression; sucrez-le avec du sirop vanillé, mêlez-le avec la valeur de 60 gram. de colle clarifiée; passez de nouveau l'appareil à l'étamine dans un poêlon étamé; tournez-le pendant quelques minutes sur glace; dès qu'il est à point, versez-le dans un moule d'entremets chemisé, incrusté sur glace. Au moment de servir, trempez vivement le moule à l'eau chaude, renversez le blanc-manger sur un plat froid, entourez-le avec une couronne de petits gâteaux.

2149. — Blanc-manger rubané. (Dessin n° 248.)

Préparez un appareil de blanc-manger aux amandes ou aux noix fraîches, en procédant d'après l'une des méthodes précédentes; quand il est collé, sucré à point, divisez-le en trois parties. Dans l'une, infusez 150 gram. de pistaches pilées avec un peu de vert d'épinards; passez-le à l'étamine. Infusez le zeste d'une demi-orange dans la deuxième partie, colorez-la légèrement avec du rouge végétal, passez-la aussi. Infusez la troisième partie de l'appareil à la vanille en le laissant de teinte naturelle. — Incrustez sur glace un moule à cylindre uni, huilé; au fond de celui-ci, coulez une couche d'appareil vert, ayant 1 centim. d'épaisseur; aussitôt cette couche prise, versez sur elle une seconde couche d'appareil blanc, de la même épaisseur que la première; quand celle-ci est prise, couvrez-la avec une couche d'appareil rouge, de même épaisseur; laissez-la prendre à point pour recommencer les couches par la première nuance, en continuant l'ordre primitif jusqu'à ce que le moule soit plein; laissez raffermir l'appareil. — Au moment de dresser, dégagez l'appareil du moule, en lui donnant de l'air, démoulez-le sur un fond en pastillage bordé et collé sur un plat, ayant sur son centre une colonne en sucre ou en pastillage; sur le haut de cette colonne, fixez un petit pompon en sucre pilé.

2150. — Bordure de crème aux abricots.

Sanglez un moule à bordure avec de la glace pilée et salée, emplissez-le avec de la bonne crème fouettée, sucrée, parfumée à la vanille, très-légèrement collée; à défaut de couvercle, couvrez le moule avec un papier, en le repliant sur les bords; couvrez-le ensuite avec un couvercle à rebords, ou un sautoir empli avec de la glace salée; tenez-le ainsi pendant trois quarts d'heure. — Au moment de servir, trempez vivement le moule à l'eau tiède, démoulez la bordure sur un plat froid; emplissez le puits avec une plombière aux abricots, en la dressant en rocher.

2151. — Bordure macédoine aux pêches.

Incrustez sur glace un moule à bordure à cannelons inclinés; coulez dans le fond une mince couche de gelée;

aussitôt que celle-ci est raffermie, dressez dans la bordure de petits bouquets de fraises, alternés avec de petites boules de pommes blanches. Ces bouquets doivent être d'une égale grosseur et arriver seulement à moitié de hauteur du moule : mais, avant de les dresser, il faut surtout avoir soin de les rouler sur glace dans de la gelée mi-prise, afin de mieux les grouper ; couvrez ensuite ces fruits avec de la gelée au citron, en coulant celle-ci peu à peu. Quand cette gelée est prise, recommencez aussitôt la même opération, mais cette fois, en posant les bouquets de fruits blancs immédiatement au-dessus des fruits rouges, dressés au fond du moule ; posez ensuite les fruits rouges au-dessus des blancs de façon que les nuances des fruits forment échiquier dans la bordure ; coulez, peu à peu, de la gelée sur les fruits pour emplir le moule ; laissez raffermir cette gelée. — Au moment de servir, trempez le moule à l'eau chaude pour renverser la bordure sur un plat froid, emplissez le puits avec un appareil bavarois aux pêches, lié au moment sur glace.

2152. — Bordure de blanc-manger aux fruits.

Incrustez sur glace un moule à bordure cannelé, de forme basse ; coulez au fond de chaque cannelon un peu de gelée à l'orange ; sur cette gelée, posez une fraise de grosseur proportionnée au cannelon, couvrez-la, juste à hauteur, avec de la gelée ; aussitôt que celle-ci est prise, emplissez peu à peu le moule avec un appareil de blanc-manger à l'orange ; laissez-le raffermir. D'autre part, incrustez sur glace un petit moule à dôme, s'adaptant au puits du moule à bordure. — Préparez une macédoine de fruits variés, cuits et crus, d'espèces et de nuances variées, montez-les symétriquement contre les parois du moule à dôme, en les trempant à mesure dans de la gelée mi-prise ; emplissez le vide du moule avec le restant des fruits, mêlés avec un peu de gelée étendue avec une égale quantité de marasquin, de façon à la rendre très-légère ; fermez le moule, tenez-le sur glace pendant trois quarts d'heure. — Au moment de dresser, démoulez la bordure sur un plat, démoulez le pain de fruits dans le puits de la bordure.

2153. — Bordure de gelée à la macédoine.

Préparez un petit appareil de gelée à l'orange ou au citron. — Incrustez sur glace un moule à bordure, uni ou ouvragé ; faites prendre au fond une mince couche de gelée, sur celle-ci dressez de petits bouquets de fraises ou framboises crues, entremêlées avec des bouquets de groseilles blanches, égrappées. Couvrez peu à peu ces fruits avec une couche de gelée mi-prise, sur cette couche de gelée dressez encore de petits bouquets de fruits de nuances diverses, tels qu'ananas et reines-Claude ; couvrez-les également avec de la gelée mi-prise. — D'autre part, préparez une petite compote de pommes et poires, coupées rondes à l'aide d'une petite cuiller à légumes : les poires doivent être rougies avec du carmin végétal. Égouttez bien ces fruits, déposez-les séparément dans une petite terrine, tenez-les sur glace. Dans une autre terrine, placez une égale quantité de cerises confites, bien égouttées du sirop, et dans une autre terrine, déposez une égale quantité de groseilles à maquereaux également confites. Au moment de servir, démoulez la bordure sur un plat froid. Liez les fruits avec un peu de gelée mi-prise pour les dresser en pyramide dans le puits de la bordure, en mélangeant les espèces et les nuances.

2154. — Bordure de blanc-manger à la Maltaise.

Incrustez sur glace un moule à bordure ouvragé ; emplissez-le avec un appareil de blanc-manger à la vanille. — D'autre part, parez à vif quelques bonnes oranges, coupées en quartiers ; supprimez-en la peau et les semences, rangez-les dans un moule à dôme, par couches, en alternant chaque couche avec du sucre fin, et en les arrosant avec un peu de marasquin. Couvrez le moule, incrustez-le sur glace pour laisser refroidir les fruits pendant trois quarts d'heure. — Au moment de servir, démoulez le blanc-manger sur un plat froid, dressez ensuite les quartiers d'oranges en pyramide dans le puits, arrosez-les avec leur propre sirop passé.

2155. — Moscovite à l'Impériale.

Prenez un moule à bordure droit, uni ; sanglez-le avec de la glace pilée et salée ; posez-le bien d'aplomb, couvrez-le avec un rond de papier épais ; sur ce papier posez un sautoir empli avec de la glace pilée, salée. Quand le moule est bien frappé, emplissez-en le vide avec un appareil de pain aux amandes, très-légèrement collé, préalablement lié sur glace. — Sanglez également à la glace salée un moule à dôme pas trop grand ; dès qu'il est bien saisi, emplissez le vide avec un appareil de pain aux fraises, très-peu collé ; couvrez d'abord l'orifice du moule avec un papier, puis avec son couvercle ; posez-le sur une couche de glace salée, masquez-le aussi avec une épaisse couche de glace ; frappez-le, ainsi que la bordure, pendant trois quarts d'heure. — Dans l'intervalle, préparez une macédoine de fruits composée avec des quartiers d'abricots et de pêches légèrement cuits, bien égouttés. Un

---

PLANCHE QUARANTE-HUITIÈME. — ENTREMETS FROIDS AUX SULTANES.















269 Gradin orné d'un temple 270 Gradin orné d'un Hermitage 271 Croquembouche de petits choux

272 Gâteau Delille 273 Biscuit à la sultane 274 Bavarois à la sultane

quart d'heure avant de servir, mêlez ces fruits avec un peu d'appareil de pain d'abricots légèrement collé et lié sur glace. Enlevez le couvercle du moule à dôme, et, à l'aide d'une cuiller chaude, enlevez une partie de l'appareil, mais sur le centre seulement; emplissez aussitôt ce vide avec l'appareil aux abricots, masquez celui-ci, en dessus, avec une couche de l'appareil aux fraises; couvrez de nouveau le moule avec de la glace; un quart d'heure après, trempez le moule à bordure dans de l'eau chaude, essuyez-le, démoulez-le sur un plat bien froid; emplissez aussitôt le vide de la bordure avec un rond en biscuit, coupé à peu près de même hauteur que la bordure; sur ce biscuit démoulez le pain de fraises. Masquez le fond du plat avec l'appareil de pain de fraises, retiré du moule, dissous, puis lié sur glace à consistance de sauce.

2156. — Mousse à la vanille. (Dessin n° 255.)

Deux heures avant de servir, foncez avec du papier un moule à pyramide uni ou cannelé; fermez-le avec son couvercle, sanglez-le[1] avec de la glace pilée et salée. — Versez dans un poêlon 3 décil. de sirop à 25 degrés, ajoutez un bâton de vanille coupé; tenez le poêlon sur l'angle du fourneau. — Déposez 7 jaunes d'œuf dans une petite bassine étamée, broyez-les avec le fouet, délayez-les, peu à peu, avec le sirop bouillant; passez l'appareil au tamis, remettez-le dans la bassine pour le fouetter sur feu doux, quelques minutes seulement; fouettez-le hors du feu jusqu'à ce qu'il soit à peu près refroidi, bien mousseux; fouettez-le alors sur glace; quand il est ferme, mêlez-le avec la valeur de 3 grands verres de bonne crème fouettée, bien égouttée; versez aussitôt l'appareil dans le moule sanglé, mais peu à peu, afin de ne pas déranger le papier; couvrez le moule avec un large rond de papier, fermez-le hermétiquement avec son couvercle, lutez les jointures avec de la pâte crue ordinaire; saupoudrez le moule en dessus avec une poignée de sel, couvrez-le avec une épaisse couche de glace salée; tenez le seau dans un lieu frais. Une heure après, égouttez en partie l'eau du seau, par la *bonde* inférieure, remettez de la glace salée autour du moule et dessus. — Une demi-heure après, retirez le moule de la glace, trempez-le entièrement dans de l'eau froide, essuyez-le bien, enlevez le couvercle, renversez la mousse sur un plat froid, couvert d'une serviette pliée; enlevez le papier, entourez la mousse avec une couronne de petits gâteaux décorés à l'italienne, de forme ronde. — On ne ressangle le moule que dans le cas où la glace a beaucoup fondu, avant que l'appareil soit frappé. Le temps nécessaire pour frapper une mousse est d'une heure et demie.

2157. — Mousse au thé.

Foncez un moule à pyramide ou à dôme avec du papier blanc, ciselé; fermez-le avec son couvercle, sanglez-le dans un seau avec de la glace salée. Infusez à couvert (dans un vase en porcelaine) 25 à 30 gram. de bon thé, avec 2 décil. d'eau bouillante. Au bout de 7 à 8 minutes passez l'infusion, mêlez-la avec 2 décil. de sirop bouillant à 34 degrés. — Déposez 7 jaunes d'œuf dans une petite bassine, broyez-les avec le fouet, délayez-les, peu à peu, avec le sirop; passez l'appareil, remettez-le dans la bassine en le fouettant vivement; tenez la bassine sur le feu pendant 2 ou 3 minutes, sans cesser de travailler l'appareil avec le fouet; retirez-le alors, continuez de le fouetter jusqu'à ce qu'il soit froid; posez la bassine sur glace, fouettez encore l'appareil jusqu'à ce qu'il ait pris une certaine consistance; à ce point, mêlez-le avec son même volume de crème fouettée, bien ferme; versez-le aussitôt dans le moule frappé, fermez hermétiquement celui-ci avec son couvercle, lutez les jointures, terminez l'opération comme il est dit dans l'article précédent. — Au moment de servir, retirez le moule de la glace, trempez-le dans l'eau froide, essuyez-le vivement, pour démouler la mousse sur une serviette pliée; retirez-en le papier, entourez-la avec une couronne de petits friands glacés au rhum.

2158. — Mousse au marasquin.

Sanglez, selon la règle, un moule à dôme ou à pyramide, foncé avec du papier ciselé. — Versez dans un poêlon 2 décil. de sirop à 26 degrés, ajoutez un bâton de vanille, tenez-le bouillant sur l'angle du fourneau. — Déposez 8 jaunes d'œuf dans une petite bassine, broyez-les avec le fouet, étendez-les avec le sirop bouillant; fouettez quelques minutes l'appareil sur le feu; retirez-le pour le fouetter jusqu'à ce qu'il soit bien refroidi; additionnez alors peu à peu 1 décil. de marasquin, fouettez l'appareil sur glace jusqu'à ce qu'il soit bien mousseux et consistant; à ce point, prenez-le avec une cuiller pour le verser dans le moule; couvrez-le d'abord avec un rond de papier, puis avec son couvercle; lutez les jointures, couvrez le moule avec de la glace salée, laissez frapper l'appareil pendant une heure et demie. — Au moment de servir, lavez le moule à l'eau froide, découvrez-le pour renverser la mousse sur une serviette; entourez-la avec une garniture de petits choux glacés, sablés aux pistaches.

2159. — Mousse à l'ananas.

Parez à vif un ananas bien mûr, coupez-le en deux parties, divisez celles-ci en tranches, déposez-les dans une terrine, en les rangeant par couches; saupoudrez chaque couche avec du sucre fin, arrosez-les avec quelques cuillerées

1. Sangler un moule signifie l'entourer et le couvrir avec de la glace pilée, salée, dans certains cas mêlée avec du salpêtre.

à bouche de bon rhum; pilez le restant des chairs, passez-les au tamis fin; versez la purée dans une bassine avec son même volume de sucre en poudre, dont 3 cuillerées à la vanille; posez la bassine sur glace, travaillez l'appareil avec une cuiller en bois jusqu'à ce qu'il soit refroidi et bien lié; mêlez-le alors avec trois fois son volume de crème fouettée, bien égouttée et ferme; versez aussitôt l'appareil dans un moule à pyramide ou à dôme, foncé de papier, frappé au sel salpêtré; fermez hermétiquement le moule avec du papier et son couvercle, lutez les jointures, couvrez le moule avec de la glace salée; laissez-le frapper pendant une heure et demie. Au moment de servir, retirez le moule de la glace, lavez-le à grande eau froide, essuyez-le, découvrez-le pour renverser la mousse sur une serviette pliée; entourez-la avec les tranches d'ananas, arrosez celles-ci avec le sirop.

2160. — Mousse aux fraises.

Passez à l'étamine un petit panier de fraises de bois, bien fraîches; déposez la purée dans une petite bassine, mêlez-la avec son même volume de sucre en poudre, dont 2 cuillerées à la vanille; posez la bassine sur glace, tournez l'appareil avec une cuiller en bois, jusqu'à ce qu'il soit bien refroidi, bien lié; incorporez-le alors avec deux fois son volume de crème fouettée, versez-le dans un moule sanglé au sel, fermez-le hermétiquement avec son couvercle; lutez les jointures avec du beurre ou de la pâte, couvrez-le avec de la glace salée, laissez-le frapper pendant une heure, ressanglez-le, sortez-le ensuite de la glace pour le laver et démouler la mousse sur une serviette pliée; entourez-la avec une couronne de petites tartelettes garnies avec des fraises.

2161. — Mousse à l'Allemande.

Fouettez, bien ferme, 4 décil. de bonne crème; égouttez-la, divisez-la en deux parties; déposez celles-ci dans 2 terrines différentes, sucrez-en une avec du sucre vanillé, mêlez à l'autre 2 poignées de mie de pain noir (pumpernickel) râpé, passé à travers une passoire, mêlé avec du sucre en poudre et 2 cuillerées à bouche de chocolat râpé. Avec ces 2 appareils, emplissez par couches le moule sanglé; couvrez-le avec un rond de papier, fermez-le hermétiquement avec son couvercle; mastiquez les jointures avec de la pâte, frappez-le pendant une heure et demie. Au moment de servir, retirez le moule de la glace, lavez-le à l'eau tiède, essuyez-le pour renverser la mousse sur une serviette pliée, entourez-la avec une couronne de petits gâteaux.

2162. — Mousse au chocolat.

Faites dissoudre à la bouche du four, dans une casserole, 250 gram. de bon chocolat à la vanille; broyez-le, étendez-le avec quelques cuillerées de sirop, passez-le à l'étamine; mêlez-le alors avec la valeur de 2 verres de crème fouettée; sucrez l'appareil à point, additionnez quelques cuillerées de sucre vanillé, passé au tamis de soie; versez-le dans un moule à dôme sanglé, foncé avec du papier; terminez l'opération d'après la méthode prescrite dans les articles précédents. Quand l'appareil est frappé à point, lavez le moule à l'eau froide, essuyez-le bien, démoulez la mousse sur une serviette pliée, entourez-la avec une couronne de petits gâteaux.

2163. — Bombe à la Napolitaine. (Dessin n° 260.)

Deux heures et demie avant de servir, sanglez un grand moule à bombe de forme sphérique, en étain, à charnières, s'ouvrant en quatre pièces, mais en ayant soin de placer l'ouverture en haut. Préparez un appareil de mousse à la vanille, en procédant d'après la méthode prescrite au n° 2156; préparez un petit appareil de glace au chocolat, foncée en couleur; avec cette glace, chemisez intérieurement le moule d'une couche de 1 centim. d'épaisseur; fermez aussitôt le moule, entourez-le jusqu'à niveau de l'ouverture avec de la glace pilée et salée; mastiquez-en les jointures, couvrez-le entièrement avec de la glace; ressanglez-le au bout d'une heure et quart. — Au moment de servir, retirez le moule de la glace, trempez-le à grande eau froide, essuyez-le, ouvrez-le, pour renverser la bombe sur une serviette pliée; posez-la bien d'aplomb, entourez-la avec de petites meringues; piquez sur le haut une flamme en sucre filé, blanc et rouge, fixée sur un petit fond en sucre; adaptez à la bombe 2 petites anses en biscuit glacé au chocolat.

2164. — Bombe à la Souveraine.

Sanglez un moule à bombe ou un moule à dôme de forme haute, foncez-le avec du papier, fermez-le avec son couvercle pour le laisser bien frapper. — Deux heures avant de servir, chemisez le moule avec une plombière à la Souveraine, emplissez le vide avec un appareil de mousse au thé; terminez l'opération d'après les prescriptions données au n° 2157. — Au moment de servir, retirez le moule de la glace, trempez-le à l'eau froide, essuyez-le bien, pour démouler la bombe sur une serviette pliée; entourez-la avec une garniture de génoises glacées, coupées en losanges.

2165. — Bombe à la Mogador.

Foncez un moule à dôme avec du papier ciselé, sanglez-le avec de la glace salée; 2 heures avant de servir, chemisez-le avec soin avec une crème plombière au café; emplissez le vide avec un appareil de mousse au kirsch; fermez l'ouverture avec soin; couvrez entièrement le moule avec de la glace salpêtrée; laissez bien frapper l'appareil. Au bout d'une heure, égouttez l'eau du seau, sanglez de nouveau le moule; trois quarts d'heure après, retirez-le de la glace, trempez-le à l'eau froide, essuyez-le, ouvrez-le pour démouler la mousse sur une serviette pliée; entourez-la avec une couronne de petits gâteaux-punch au naturel.

2166. — Bombe à la Sicilienne.

Foncez un moule à dôme avec du papier, sanglez-le avec de la glace salée et salpêtrée, chemisez-le avec une crème plombière aux marrons, emplissez le vide avec un appareil de mousse à la vanille; fermez attentivement le moule, couvrez-le avec une épaisse couche de glace salée; laissez-le bien frapper; une heure après, sanglez-le de nouveau; au bout de trois quarts d'heure, retirez-le, trempez-le à l'eau froide, découvrez-le; renversez la bombe sur une serviette pliée; entourez-la avec une garniture de marrons glacés au kirsch.

2167. — Bombe à la Printanière.

Foncez un moule à dôme avec du papier, sanglez-le d'après les règles ordinaires; quand il est bien saisi, chemisez-le avec une plombière aux fraises, lissez-la intérieurement de façon à égaliser l'épaisseur; emplissez aussitôt le vide avec une crème chantilly sucrée, parfumée à la vanille, mêlée avec une purée de fraises. Fermez le moule, couvrez-le avec de la glace, laissez frapper l'appareil. Une heure après, ressanglez le moule; au moment de servir, sortez-le de la glace, trempez-le à l'eau froide, découvrez-le pour renverser la bombe sur une serviette pliée; entourez-la avec une couronne de biscuits glacés aux framboises.

2168. — Bombe à la Reine.

Foncez un moule à dôme avec du papier, sanglez-le fortement dans un seau avec de la glace salée, saupoudrée avec un peu de salpêtre; quand il est bien saisi, chemisez-le attentivement avec une glace aux noix fraîches; emplissez aussitôt le vide avec un appareil de mousse aux fraises; fermez hermétiquement le moule avec son couvercle, lutez-en les jointures; couvrez-le entièrement avec une épaisse couche de glace salpêtrée; laissez-le bien frapper; une heure après, sanglez-le de nouveau. Au moment de servir, retirez le moule de la glace, trempez-le à l'eau froide; essuyez-le, découvrez-le, pour renverser la bombe sur une serviette pliée; entourez-la avec une garniture de gaufres.

2169. — Soufflé glacé à la vanille.

Placez une casserole à soufflé dans une petite braisière ronde, un peu plus large que la casserole; fermez la braisière avec son couvercle, sanglez-la, dans un baquet, avec de la glace salée et salpêtrée; quand la casserole à soufflé est bien saisie, c'est-à-dire une demi-heure après, entourez-la, sur le haut, avec une bande de papier blanc de 3 centimètres de large; emplissez le vide avec un appareil de mousse à la vanille, en le dressant un peu en dôme; fermez hermétiquement la braisière, saupoudrez-la avec une couche de sel salpêtré; couvrez-la avec une épaisse couche de glace, également salée et salpêtrée. Une heure après, égouttez l'eau du baquet, ressanglez la braisière. Au moment de servir, retirez le soufflé, essuyez la casserole, enlevez la bande de papier, saupoudrez l'appareil avec de la poudre de biscuit passée au tamis de soie. Dressez la casserole sur une serviette pliée.

2170. — Soufflé glacé aux fraises.

Placez une casserole à soufflé dans une petite braisière; fermez celle-ci, sanglez-la fortement dans un baquet. Quand la casserole est bien saisie, emplissez-la avec un appareil de mousse aux fraises n° 2160 ; fermez la braisière, masquez-la avec de la glace salée et salpêtrée, laissez frapper l'appareil. Au bout d'une heure, ressanglez la braisière; une heure après, sortez la casserole, essuyez-la, saupoudrez l'appareil avec du sucre à l'orange, mêlé avec son même volume de poudre de biscuit; dressez aussitôt la casserole sur une serviette pliée.

2171. — Soufflé glacé à la Pallphy.

Sanglez fortement, avec de la glace salée et salpêtrée, une petite braisière ronde, enfermant une casserole à soufflé; quand celle-ci est bien saisie, emplissez-en le vide avec un appareil de mousse à la vanille, en dressant celui-ci par couches et en alternant chaque couche avec des lames minces de biscuit aux amandes, masquées

de marmelade d'abricots; fermez la braisière, couvrez-la avec une épaisse couche de glace salpêtrée; laissez frapper l'appareil. Au bout d'une heure, ressanglez la braisière et une heure après, ouvrez-la pour essuyer la casserole; saupoudrez l'appareil avec un peu de poudre de biscuit, dressez la casserole sur une serviette pliée.

2172. — Crème glacée à la vanille.

Frappez un moule à dôme, dans un petit seau, avec de la glace pilée et salée. Versez dans une bassine étamée trois quarts de litre de crème double, liquide; posez-la sur glace; quand elle est bien refroidie, battez-la tout doucement avec un fouet d'osier; aussitôt qu'elle est ferme, enlevez-la avec une cuiller, sans mettre le fond; déposez-la sur un tamis pour la faire égoutter; versez-la ensuite dans une terrine pour la mêler avec 250 gram. de sucre en poudre à la vanille; dressez-la aussitôt dans un moule à dôme, par couches alternées avec de la marmelade d'abricots. Couvrez l'orifice du moule avec un rond de papier, fermez-le avec son couvercle, couvrez-le avec de la glace salée, laissez-le frapper pendant une heure. Au moment de servir, lavez le moule à l'eau froide, trempez-le vivement à l'eau tiède, pour démouler la crème sur une serviette pliée. Entourez-la avec une garniture de petits gâteaux.

2173. — Crème bavaroise à la Printanière. (Dessin n° 247.)

Prenez 5 à 6 cuillerées à bouche de pistaches hachées, déposez-les dans une terrine, liez-les avec quelques cuillerées de gelée mi-prise. — Préparez 2 ou 3 décil. de gelée rougie, autant de gelée fouettée bien blanche ou du blanc-manger; tournez, l'un après l'autre, les appareils sur glace, afin de les faire refroidir; introduisez alors chaque appareil dans un cornet, poussez-les tour à tour contre les parois d'un moule d'entremets ayant 12 cannelons; ce moule doit être d'avance refroidi sur glace, et appuyé sur le côté, afin de pouvoir pousser l'appareil dans les cannelons, en ayant soin d'alterner les nuances, c'est-à-dire de masquer 4 cannelons avec de la gelée rouge, 4 aux pistaches, 4 avec l'appareil de blanc-manger; posez ensuite le moule d'aplomb sur la glace, pour en décorer le fond, dans le même ordre; cela fait, chemisez légèrement le décor avec de la gelée mi-prise, pour emplir aussitôt le vide du moule avec un appareil bavarois aux fraises ou aux framboises, lié au moment sur glace. Au bout d'une heure, démoulez la crème bavaroise sur un fond de plat en pastillage, ayant une colonne sur son centre; ornez le haut de la colonne avec un petit pompon.

2174. — Crème bavaroise au café. (Dessin n° 249.)

Huilez au pinceau l'intérieur d'un moule d'entremets (à cylindre) avec de l'huile d'amandes douces; incrustez-le sur glace. — Faites torréfier, dans un poêlon, 250 gram. de café en grains; quand il est à point, versez-le dans 5 décil. de lait bouillant et sucré, mais retiré hors du feu dans une casserole; couvrez cette casserole, laissez infuser le lait pendant 25 minutes; passez enfin l'appareil dans une terrine, mêlez-le avec la valeur de 50 à 60 gram. de colle de poisson clarifiée; essayez l'appareil, passez-le au tamis fin dans une bassine étamée, posez celle-ci sur glace; tournez l'appareil jusqu'à ce qu'il soit lié; mêlez-le alors, peu à peu, avec le double de son volume de crème fouettée; versez-le dans le moule. Une heure après, dégagez le bavarois du moule, en l'inclinant d'un côté pour lui donner de l'air; renversez la crème sur un fond en pastillage bordé.

2175. — Crème bavaroise au chocolat.

Faites fondre à la bouche du four, dans une casserole, 200 gram. de chocolat sans sucre; broyez-le à la cuiller, étendez-le, en le délayant, peu à peu, avec 3 décil. de sirop vanillé, tiède, mêlé avec la valeur de 40 à 50 gram. de gélatine dissoute et claire. Passez l'appareil au tamis fin, dans une petite bassine; tournez-le sur glace pour le lier; aussitôt qu'il commence à prendre consistance, incorporez, peu à peu, le double de son volume de bonne crème fouettée, bien ferme, bien égouttée; tournez-le encore quelques minutes, pour le verser dans un moule d'entremets chemisé, incrusté sur glace. Au moment de servir, trempez le moule à l'eau chaude, renversez la crème bavaroise sur une serviette pliée, entourez-la avec une couronne de petites meringues à la vanille.

2176. — Crème bavaroise à l'ananas.

Parez à vif un ananas bien mûr, coupez-le en deux sur sa longueur, supprimez-en les bouts, pour l'émincer en tranches minces; placez celles-ci dans une terrine, saupoudrez-les avec 250 gram. de sucre fin, sautez-les de temps en temps pour les faire macérer. Au bout d'une heure, égouttez-en le sirop dans une terrine, mêlez-le avec les parures d'ananas pilées, passées à l'étamine, ainsi que la valeur de 60 gram. de gélatine clarifiée, le jus d'une orange, un peu de zeste; passez de nouveau l'appareil au tamis, dans une bassine; tournez-le sur glace pour le lier; à ce point, retirez-le de la glace pour l'incorporer avec le double de son volume de crème fouettée; versez-le aussitôt dans un moule d'entremets, incrusté sur glace, chemisé à la gelée; laissez prendre l'appareil. Au

moment de servir, trempez le moule à l'eau chaude, renversez le bavarois sur un plat; entourez-le avec les tranches d'ananas.

2177. — Crème bavaroise aux pistaches.

Pilez 250 gram. de pistaches avec 125 gram. d'amandes douces, 100 gram. de sucre, un demi-bâton de vanille coupé; humectez l'appareil avec quelques cuillerées à bouche d'eau froide; enlevez-le, déposez-le dans une terrine vernie, pour le délayer avec 5 décil. de sirop froid à 25 degrés; laissez infuser le sirop pendant 2 heures, mêlez-le avec la valeur de 40 gram. de gélatine clarifiée, ainsi qu'une cuillerée à café de vert-d'épinards; passez-le à l'étamine dans une petite bassine, tournez l'appareil sur glace pour le lier; incorporez aussitôt, mais peu à peu, le double de son volume de crème fouettée; tournez-le encore quelques minutes sur glace, versez-le dans un moule d'entremets incrusté sur glace, chemisé à la gelée. Une heure après, trempez le moule à l'eau chaude, démoulez la crème bavaroise sur un plat froid, entourez-la avec une couronne de petites madeleines glacées aux amandes. — On opère ainsi à l'égard des bavarois aux noix fraîches, aux amandes, aux avelines. On peut, dans cet appareil, remplacer le sirop par une crème anglaise à la vanille.

2178. — Crème bavaroise au riz, à l'orange.

Filtrez le suc de 6 oranges, mêlez-le avec 4 à 5 décil. de sirop froid à 30 degrés, le quart d'un zeste d'orange, la valeur de 40 gram. de gélatine clarifiée; passez l'appareil au tamis fin dans une petite bassine, pour le lier sur glace en le tournant; incorporez, peu à peu, avec 2 poignées de riz cuit au lait sucré, ajoutez la valeur de 2 grands verres de chantilly; versez-le alors dans un moule d'entremets, incrusté sur glace et huilé. Au bout d'une heure, démoulez la crème sur un plat, entourez-la avec des quartiers d'orange à la gelée.

2179. — Crème bavaroise au riz, à la fleur d'oranger.

Infusez une poignée de fleurs d'oranger fraîches, avec 5 décil. de sirop froid; une heure après, mêlez à l'infusion la valeur de 40 à 50 gram. de gélatine clarifiée (8 feuilles), passez l'appareil au tamis fin dans un poêlon; liez-le sur glace, en le tournant, incorporez-le, peu à peu, avec le double de son volume de crème fouettée. Au bout de quelques instants, versez-le dans un moule d'entremets incrusté sur glace, huilé; quand il est raffermi, renversez le bavarois sur un plat, entourez-le avec une couronne de petits gâteaux-punch, glacés à l'orange.

2180. — Crème bavaroise aux fraises.

Passez au tamis un petit panier de fraises, en recueillant la purée dans un plat en faïence (le métal ternit la couleur du fruit); incorporez-le avec 3 décil. de sirop vanillé, mêlé avec la valeur de 60 gram. de colle de poisson, le jus de 2 oranges et de 3 citrons, un peu de zeste et 2 poignées de sucre en poudre; passez l'appareil à l'étamine dans un poêlon, tournez-le sur glace pour le lier; incorporez-le avec la valeur de 2 grands verres de chantilly, versez-le dans un moule d'entremets chemisé à la gelée, incrusté sur glace. Une heure après, trempez le moule à l'eau chaude, renversez l'entremets sur un plat, entourez-le avec une couronne de quartiers d'orange parés à vif ou glacés.

2181. — Crème bavaroise au gingembre.

Pilez 300 gram. de gingembre confit, passez-le au tamis; étendez la purée avec quelques cuillerées de sirop de gingembre, 3 décil. de sirop vanillé, passez-la à l'étamine, mêlez-la avec la valeur de 40 à 50 gram. de colle de poisson clarifiée; tournez l'appareil sur glace pour le lier; incorporez-le aussitôt avec le double de son volume de chantilly, ainsi qu'un petit salpicon de gingembre, versez-le dans un moule d'entremets chemisé, incrusté sur glace. Une heure après, trempez le moule à l'eau chaude, démoulez l'entremets sur un plat, entourez-le avec une couronne de petits jambonneaux en biscuit, glacés au rhum.

2182. — Crème bavaroise panachée, à la Bohémienne.

Préparez séparément 4 petits appareils bavarois : aux fraises, au chocolat, aux amandes, aux pistaches; liez-les sur glace séparément, faites-les refroidir chacun dans un petit moule; quand ils sont bien raffermis, démoulez-les sur une plaque couverte de papier; coupez-les alors en petits carrés de 2 centim. — Chemisez un moule à timbale avec de la gelée, emplissez-le par couches avec les divers appareils coupés, mais en mêlant les nuances, sans symétrie; arrosez chaque couche avec de la gelée à l'orange liquide et froide, afin de remplir les interstices; tenez le moule sur glace pendant une heure. Au moment de servir, trempez vivement le moule à l'eau chaude, renversez-le sur un plat, entourez l'entremets avec une couronne de reines-Claude demi-confites.

2183. — Bavarois à la Sultane. (Dessin n° 274.)

Frappez, avec de la glace salée, un moule d'entremets à fond rond, ayant un couvercle adapté à son ouverture. Versez dans un poêlon 2 décil. de sirop à 30 degrés, mêlez-le avec un décil. et demi de marasquin et la valeur de 4 à 5 feuilles de gélatine clarifiée; tournez cet appareil sur glace pour le lier légèrement, incorporez-le avec le double de son volume de chantilly; quelques minutes après, versez-le dans le moule frappé, couvrez-le, d'abord avec un papier, puis avec son couvercle, et ensuite avec de la glace pilée et salée. Une heure après, enlevez le moule, lavez-le à l'eau froide, trempez-le à l'eau tiède, enlevez le couvercle et le papier, renversez l'entremets sur un socle d'entremets de forme basse; couvrez-le avec une sultane à grillage, filée sur un moule à dôme. — Quand on soupçonne qu'une crème bavaroise, déjà moulée, pourrait être trop faible pour se soutenir, en la démoulant il convient de la frapper au sel pendant 20 minutes. On prévient ainsi des accidents désagréables.

2184. — Bavarois en surprise.

Chemisez très-légèrement, à la gelée, un moule à timbale; décorez le fond et les pourtours avec de petites rosaces, posées à distance les unes des autres, formées avec des moitiés d'amandes, bien blanches; chemisez de nouveau le moule avec une couche d'appareil bavarois au chocolat; aussitôt que l'appareil est raffermi, emplissez le vide avec un autre appareil bavarois à la vanille, lié sur glace au moment. Une heure après, trempez vivement le moule à l'eau chaude, démoulez l'entremets sur un plat, entourez-le avec une couronne de petites bouchées à la crème, sablées aux pistaches.

2185. — Biscuit à la Sultane. (Dessin n° 273.)

Cet entremets est destiné à figurer sur table ou sur un buffet de souper. — Cuisez un biscuit fin à la vanille dans un moule à dôme; quand il est refroidi, coupez-le droit sur le haut, videz-le en partie, remettez-le dans le moule bien essuyé, posez celui-ci sur glace; emplissez alors le vide du biscuit avec un appareil bavarois aux fraises, lié au moment sur glace; une heure après, démoulez le biscuit sur une grille à pâtisserie; masquez-en légèrement les surfaces pour le glacer entièrement avec une glace aux fraises, froide; aussitôt que la glace est sèche, glissez le biscuit sur un fond en pastillage posé sur un petit socle; couvrez-le avec une sultane à dôme pour l'envoyer.

2186. — Biscuit aux pistaches garni d'une glace. (Dessin n° 268.)

Cuisez un biscuit fin, dans un grand moule à charlotte, haut de forme; quand il est démoulé et refroidi, coupez-le droit sur le haut, renversez-le ensuite sur une grille à pâtisserie pour en masquer les surfaces avec une mince couche de marmelade, et le glacer entièrement avec une glace aux pistaches; quand la glace est sèche, cernez la surface supérieure, à 1 centim. des bords pour enlever un rond: par cette ouverture, videz en partie le biscuit; décorez-le alors au cornet avec de la glace blanche; posez-le sur un fond en pastillage, décoré, collé sur un plat; entourez le fond avec une couronne de belles reines-Claude confites, glacées au *cassé*. Emplissez le vide du biscuit avec une glace à l'orange, envoyez-le aussitôt.

2187. — Gâteau mille-feuilles aux amandes.

Tourez à 10 tours un kilogr. et demi de feuilletage, divisez-le en deux ou trois parties, abaissez celles-ci de l'épaisseur de 5 à 6 millim.; sur ces abaisses coupez, avec un moule à timbale, une quinzaine de ronds, ayant 16 centim. de diamètre; rangez-les sur une plaque à distance, appuyez-les légèrement, videz-les avec un coupe-pâte de 6 à 7 centim.; dorez-les, cuisez-les à four modéré. En sortant les abaisses du four, détachez-les des plaques, faites-les refroidir sous presse très-légère, simplement pour les égaliser; quand elles sont froides, masquez-les, d'un côté, avec une couche de frangipane aux amandes; divisez chaque abaisse en quatre parties, dressez-les à mesure, les unes sur les autres, sans les déformer, en les montant comme un napolitain. Aussitôt le gâteau monté, masquez-le tout autour avec une couche d'appareil à meringue, lissez celui-ci avec la lame d'un couteau, décorez les parois du gâteau avec de la meringue italienne: placez-le aussitôt à l'étuve chaude, afin de raffermir et sécher légèrement la meringue; retirez-le ensuite pour le laisser refroidir. Au moment de servir, poussez de la gelée de pommes et de groseilles au cornet dans les cavités du décor; dressez le gâteau sur une serviette pliée, entourez-le, à sa base, avec une couronne de quartiers d'orange à la gelée; emplissez le puits avec un appareil bavarois aux amandes, lié au moment sur glace.

2188. — Gâteau napolitain garni de glace. (Dessin n° 251.)

Cuisez 15 à 18 abaisses en pâte napolitaine, ayant 1/4 de centim. d'épaisseur; en les sortant du four, coupez-les

avec un moule à charlotte renversé, ayant de 15 à 16 centim. de diamètre; videz ces abaisses avec un coupe-pâte de 10 centim. de diamètre, faites-les refroidir sous presse légère afin de les obtenir droites; masquez-les alors, d'un côté, avec une couche de marmelade d'abricots; montez-les l'une sur l'autre, bien d'aplomb, sur une abaisse non vidée. Lissez bien les parois avec la lame d'un couteau, masquez-les entièrement avec une couche de belle marmelade d'abricots; posez le gâteau sur un plat, tenez-le dans un lieu frais pendant 24 heures; décorez-le ensuite, partie au cornet avec de la glace royale, partie avec du feuilletage à blanc. Au moment de servir, dressez le gâteau sur un petit fond décoré, entourez-le, à sa base, avec des croûtons de gelée, emplissez le vide avec une chantilly ou une crème plombière aux amandes. — Avant de passer ce gâteau, il convient de le découper sans séparer les morceaux.

2189. — Gâteau Saint-Hilaire.

Préparez un appareil à biscuit, selon la méthode prescrite au nº 2496; cuisez-le dans un moule à *trois-frères* beurré, au beurre clarifié, puis fariné. En sortant le gâteau du four, démoulez-le sur une abaisse en pâte napolitaine cuite, coupée du diamètre voulu; nappez-le entièrement avec de la marmelade d'abricots chauffée, posez-le sur une grille pour le masquer avec une glace au rhum; dressez-le sur un plat, emplissez-en le puits avec une plombière aux poires, entourez-le, à sa base, avec de la gelée douce.

2190. — Gâteau de Gênes.

Préparez un appareil à biscuit, selon la méthode prescrite au nº 2497; cuisez-le dans un moule à *Gorenflot*, beurré, glacé à la fécule; démoulez-le sur un clayon; aussitôt qu'il est froid, masquez-le avec une couche mince de marmelade d'abricots, glacez-le à l'anisette; décorez-le avec des fruits confits, dressez-le sur un plat, emplissez-en le puits avec une crème plombière aux amandes.

2191. — Gâteau impérial.

Cuisez dans un moule, en forme *Delille*, beurré et fariné, un appareil à biscuit nº 2498; quand le gâteau est sorti du four, démoulez-le sur une grille, masquez-le légèrement avec un peu de marmelade, glacez-le aux pistaches, décorez-le avec de l'ananas confit; quand la glace est sèche, dressez le gâteau sur un plat, emplissez-en le puits avec un appareil de glace aux noix fraîches.

2192. — Gâteau madeleine aux amandes.

Préparez un appareil à madeleine, versez-le dans un moule à bordure ouvragé, beurré avec du beurre clarifié, glacé au sucre fin; posez le moule sur un plafond, cuisez-le à four modéré. Laissez-le refroidir, parez-le droit en dessus, renversez-le aussitôt sur une grille d'office pour le masquer au pinceau avec de la marmelade d'abricots, le glacer ensuite au fondant, à la vanille (voir le chapitre de la *Pâtisserie*). Quand la glace est sèche, passer simplement le gâteau à la bouche du four, dressez-le sur une serviette pliée, emplissez le puits avec une crème plombière aux amandes, dressée en rocher; découpez le gâteau sans le déformer.

2193. — Gâteau Delille pour entremets. (Dessin nº 272.)

L'appareil à *Delille* est décrit au chapitre de la *Pâtisserie*. — Préparez un appareil avec 600 gram. de sucre; beurrez 5 moules en fer-blanc, de forme hexagone et à cylindre; farinez-les, emplissez-les avec l'appareil, pour cuire les gâteaux à four doux. Quand ils sont démoulés et refroidis, parez-les droit en dessus, masquez-les très-légèrement sur les surfaces lisses, d'abord avec une couche de marmelade, puis avec une glace au sucre : 3 gâteaux seront glacés au marasquin, avec une glace blanche; 2 autres seront masqués avec une glace aux pistaches, de belle teinte verte. Quand la glace est sèche, décorez les gâteaux sur les parois; montez-les ensuite en pyramide, en alternant les nuances, sur un fond en pastillage, ayant un montant fixé sur son centre; ce montant doit être exactement de la hauteur des gâteaux montés. Sur le haut du montant fixez un petit sujet en sucre filé; alors posez le gâteau sur un socle d'entremets, solidement collé sur un plat.

2194. — Gâteau Val-la-Reine.

Marquez un appareil de biscuit sableux, tel qu'il est décrit au chapitre des *Détrempes*, cuisez-le dans un moule à *trois-frères* beurré, glacé à la fécule; en le sortant du four, démoulez-le pour le laisser refroidir; masquez-le au pinceau avec de la marmelade d'abricots, glacez-le à froid avec une glace au citron, dressez-le sur un plat, emplissez le puits avec un appareil de pain de framboises lié sur glace; entourez le gâteau avec des croûtons de gelée à l'orange.

2195. — Gâteau Victoria.

Cuisez dans un moule à *savarin* un appareil de biscuit aux amandes (n° 2486); quand il est sorti du four, parez-le droit en dessus, démoulez-le sur une grille pour le laisser refroidir; masquez-le avec une couche de marmelade d'abricots; masquez celle-ci avec une glace aux fraises; laissez refroidir la glace, dressez le gâteau sur une serviette pliée; emplissez le puits avec une chantilly sucrée, parfumée à la vanille, mêlée avec quelques belles fraises.

2196. — Gâteau punch aux fraises.

Préparez un appareil de biscuit-punch, cuisez-le dans un moule à savarin; laissez-le refroidir, masquez-le avec une couche de marmelade d'abricots, posez-le sur une grille d'office pour le glacer avec une glace fondante au punch; aussitôt la glace séchée, passez le gâteau au four, quelques secondes seulement, pour donner du brillant à la glace; dressez-le ensuite sur un plat, emplissez le puits avec de grosses fraises crues, mêlées avec de la gelée de framboises fraîchement cuite, peu consistante.

2197. — Gâteau des Trois-Frères.

Préparez un petit appareil de biscuits à *trois-frères*, d'après la formule prescrite au chapitre de la *Pâtisserie*. Emplissez un moule à torsade de forme basse, à cylindre, dit à *trois frères*, beurré et glacé à la fécule; cuisez-le à four très-doux; en le sortant, démoulez-le sur une abaisse en pâte frolle cuite, coupée juste du diamètre du moule; masquez-le aussitôt avec une couche de marmelade d'abricots, réduite avec du sucre vanillé, finie avec une cuillerée de marasquin; saupoudrez-le alors avec des amandes et de l'angélique coupées en petits dés et mêlées; dressez le gâteau sur un plat, emplissez le puits avec une belle macédoine de fruits variés, nappés à la gelée de pommes mi-prise.

2198. — Gâteau italien.

Cuisez un appareil de biscuit aux amandes dans un moule à cylindre uni, plat en dessous; en le sortant du four, démoulez-le pour le découper en tranches; masquez aussitôt ces tranches avec une crème viennoise au rhum pour reformer le gâteau; masquez-le extérieurement avec de la marmelade chaude; quand elle est refroidie, masquez entièrement le gâteau avec une glace fondante à la vanille, mais légère; saupoudrez-le immédiatement avec des pistaches hachées, dressez-le sur plat. — D'autre part, coupez un gros salpicon de fruits confits, ramollis à l'eau tiède, composé d'abricots, bananes, amandes vertes, coings, melon, quelques cerises entières; déposez ces fruits dans une petite terrine, mouillez-les, juste à couvert, avec du curaçao; faites-les macérer pendant 2 heures. Dans l'intervalle, préparez une crème plombière à l'orange, lisse et ferme; au moment de servir, emplissez le puits du gâteau avec cette plombière, en la dressant par couches et en pyramide, mais en alternant chaque couche avec une portion de salpicon de fruits bien égouttés.

2199. — Gâteau moscovite au kirsch.

Cuisez un petit appareil de biscuit, n° 2479, dans un moule à savarin beurré et glacé; en le sortant du four, démoulez-le sur un clayon, ou une grille, laissez-le refroidir; parez-le droit, masquez-le avec une couche de marmelade d'abricots, masquez celle-ci avec une glace faite à cru avec du kirsch; poussez le gâteau au four, pour quelques secondes, afin de donner du brillant à la glace; sortez-le aussitôt. — Foncez un moule à dôme avec du papier, sanglez-le avec de la glace pilée, salée et salpêtrée. Faites prendre, dans une sorbetière sanglée à demi-dose, un appareil de gelée à l'orange, très-légèrement collée; quand l'appareil est bien élastique, moelleux et lisse, mêlez-le avec un salpicon de fruits confits, lavés à l'eau tiède, macérés au kirsch pendant une heure. Dressez alors l'appareil dans le moule sanglé, fermez hermétiquement celui-ci, couvrez-le avec de la glace salée; laissez frapper l'appareil pendant 20 minutes. Au moment de servir, retirez le moule de la glace pour le tremper à l'eau froide et renverser le pain dans le puits du gâteau; entourez la base de celui-ci avec une couronne de quartiers d'orange glacés au *cassé*.

2200. — Gâteau savarin aux fruits.

Préparez une pâte à savarin (voir la *Pâtisserie*); quand elle est levée dans la terrine, rompez-la; avec cette pâte emplissez aux trois quarts un moule à savarin beurré; bordez le moule, en dehors et à l'intérieur du cylindre, avec des bandes de papier beurrées; laissez revenir la pâte à température douce. Quand le moule est plein, posez-le sur un plafond, poussez-le à bon four; dès que le gâteau est cuit, démoulez-le sur une grille à pâtisserie pour l'imbiber avec un sirop préparé dans les conditions décrites plus haut (v. n° 1968); laissez-le bien égoutter et refroidir, masquez-le avec une glace cuite à l'orange; dressez-le sur un plat; au dernier moment, emplissez le puits avec un pain de framboises; entourez le gâteau à sa base, avec une couronne de tranches minces d'ananas.

2201. — Gâteau de Prusse à la crème.

Cuisez un petit appareil de biscuit (n° 2595) dans un moule à savarin beurré et glacé; quand il est froid, parez-le droit en dessus, démoulez-le sur une grille à pâtisserie; masquez-le avec une couche mince de marmelade pour le glacer au chocolat. Quand la glace est sèche, passez quelques secondes le gâteau à la bouche du four; dressez-le sur une serviette pliée, emplissez le puits avec une crème chantilly à la vanille.

2202. — Gâteau Saint-Honoré aux fraises.

Préparez une pâte à choux ordinaire, introduisez-la dans une poche munie d'une grosse douille. Étalez sur plaque un abaisse en pâte fine ou pâte à brioche de 4 millim. d'épaisseur, ayant 18 à 20 centim. de diamètre; piquez-la au centre avec la pointe d'un couteau; poussez alors, avec la poche, et sur les bords de l'abaisse, un gros boudin en pâte à choux; masquez le centre de l'abaisse avec un rond de papier, posez un moule à timbale sur ce rond, afin que la pâte ne gonfle pas. Dorez le boudin en pâte à choux, poussez la plaque à four modéré; quand la pâte à choux est cuite à point, sortez le gâteau pour le laisser refroidir; retirez le papier, masquez la couronne avec une légère couche de marmelade d'abricots et celle-ci avec une glace au sucre à la vanille. — D'autre part, cuisez une quinzaine de très-petits choux ronds; quand ils sont froids, fourrez-les avec de la marmelade d'abricots, à l'aide d'un cornet, glacez-les au *cassé*, en même temps qu'une quinzaine de reines-Claude confites, mais dont le noyau aura été remplacé par une petite boule de pâte d'amande; glacez alternativement un chou et une reine-Claude; en les sortant du sucre, posez-les, l'une à côté de l'autre, sur le haut de la pâte à choux pour les coller, en formant couronne; dressez le gâteau sur une serviette pliée, emplissez le puits avec un appareil bavarois aux fraises, lié au moment sur glace.

2203. — Gâteau Baba à la Montmorency.

Emplissez un moule à savarin, haut de forme, avec de la pâte à baba préalablement levée; posez le moule sur une plaque, faites de nouveau lever la pâte; quand elle est montée à la hauteur du moule, poussez la plaque à four modéré pour cuire le gâteau; en le sortant, parez-le droit sur le haut, démoulez-le aussitôt sur une grille à pâtisserie, pour l'imbiber avec un sirop au kirsch; quand il est refroidi, masquez-le au pinceau avec un peu de marmelade d'abricots et celle-ci avec une glace fondante au kirsch (voir au chapitre de la *Pâtisserie*); emplissez le puits avec une glace aux groseilles, dressée en pyramide, par couches, en alternant chaque couche avec des cerises confites, mais bien égouttées de leur sirop.

2204. — Gâteau à la Stanley.

Emplissez aux trois quarts un moule à côtes, avec de la pâte à baba, préalablement levée; faites-la encore lever dans le moule, cuisez le gâteau de belle couleur; en le sortant du four, imbibez-le avec un sirop au lait d'amande; laissez-le refroidir pour masquer la marmelade avec une glace au sucre à la vanille; dressez-le sur une serviette pliée, emplissez-le avec une crème plombière aux reines-Claude, légèrement nuancée avec du vert-d'épinards.

2205. — Gâteau de Compiègne à l'orange.

Préparez une pâte à compiègne, faites-la lever dans la terrine, rompez-la, et avec elle emplissez un moule à fond rond et à cylindre; posez ce moule sur un petit plafond, faites de nouveau lever la pâte à température douce; poussez le plafond à four modéré pour cuire le gâteau de belle couleur; en le sortant du four, parez-le droit, démoulez-le sur une grille pour l'imbiber avec un sirop au curaçao; quand il est froid, masquez-le au pinceau avec un peu de marmelade; masquez celle-ci avec une glace fondante à l'orange; saupoudrez alors le gâteau avec du sucre grainelé et blanc; dressez-le sur une serviette pliée, emplissez le puits avec une glace à l'orange.

2206. — Gâteau du Havre. (Dessin n° 244.)

Préparez une pâte à gorenflot (voir au chapitre de la *Pâtisserie*); avec cette pâte emplissez un moule à 6 pans, représenté par le dessin; en le sortant du four, démoulez le gâteau sur une grille à pâtisserie pour le siroper, en procédant d'après la description indiquée pour les gorenflots. Laissez refroidir le gâteau, parez-le droit, masquez-le avec une couche de marmelade d'abricots; glacez-le avec du fondant un peu clair, décorez les faces avec des fruits confits, dressez-le sur une couche de gelée prise sur plat. Au dernier moment, emplissez le puits avec une crème plombière aux fraises, en la dressant en rocher; entourez la plombière avec une couronne de cerises confites.

2207. — Gâteau Breton garni de Plombière.

Cuisez un appareil de biscuit breton, dans un moule à 6 pans, représenté par le dessin n° 244; quand il est cuit,

parez-le droit, démoulez-le sur une grille à pâtisserie, pour le laisser refroidir; masquez-le avec une couche de marmelade d'abricots; masquez celle-ci avec une glace fondante au marasquin; quand la glace est sèche, décorez le gâteau sur les angles, avec des points en glace au beurre, poussés au cornet; dressez-le alors sur une serviette pliée, garnissez le puits avec une crème plombière aux avelines, en la dressant en rocher.

2208. — Gâteau Portugais.

Cuisez un petit appareil de biscuit de Portugal (n° 2525) dans un moule à 6 pans, représenté par le dessin n° 244; en le sortant du four, démoulez-le sur une grille, laissez-le refroidir pour le parer droit; masquez-le avec une légère couche de marmelade, et celle-ci, avec une glace fondante à l'orange; quand la glace est sèche, dressez le gâteau sur une serviette, garnissez le puits avec une glace à l'orange, en la dressant en rocher; entourez cette glace avec une couronne de quartiers d'orange, parés à vif.

2209. — Gâteau Malakoff.

Cuisez un appareil de biscuit aux noisettes, dans un moule à bordure uni; démoulez-le sur une grille, laissez-le refroidir; parez-le droit, masquez-le d'abord avec une mince couche de marmelade d'abricots, puis avec une glace fondante à la vanille; quand la glace est sèche, dressez le gâteau sur une serviette pliée. — D'autre part, cuisez une quinzaine de choux ronds, de moyenne grosseur; fourrez-les avec de la chantilly à la vanille, masquez-les entièrement avec une glace fondante au chocolat; à mesure qu'ils sont glacés, rangez-les sur le haut du gâteau, les uns à côté des autres; poussez alors le gâteau au four, quelques secondes seulement, afin de donner du brillant à la glace. Au dernier moment, emplissez le puits du gâteau avec une crème plombière aux noisettes.

2210. — Gâteau Financier.

Cuisez, dans un moule à savarin beurré, un appareil de biscuit financier; en le sortant du four, démoulez-le sur une grille à pâtisserie pour le laisser refroidir; parez-le droit, renversez-le pour le masquer au pinceau avec un peu de marmelade, masquez celle-ci avec une glace fondante à l'orange; passez le gâteau à la bouche du four pour donner du brillant à la glace; dressez-le ensuite sur une serviette pliée. — Préparez une macédoine de fruits, composée avec des quartiers de pêches et abricots crus, de petites tranches d'ananas macérées dans du sirop, des cerises confites, des reines-Claude et des amandes vertes, coupées par moitiés; déposez-les dans un moule à dôme, arrosez-les avec un peu de sirop vanillé, frappez-les sur glace pendant une heure. Au moment de dresser, liez sur glace un petit appareil de pain d'abricots au lait d'amandes, mêlez-le avec les fruits égouttés de leur sirop; dressez aussitôt cet appareil en dôme dans le puits du gâteau.

2211. — Gâteau à la Dame-Blanche.

Cuisez un petit appareil de biscuit n° 2512, dans un moule à savarin beurré, glacé; en le sortant du four, démoulez-le sur une grille à pâtisserie; quand il est froid, parez-le droit, masquez-le au pinceau avec un peu de marmelade, et celle-ci avec une glace au kirsch; donnez du brillant à la glace, en passant le gâteau quelques minutes à la bouche du four; dressez-le ensuite sur un plat; emplissez le puits avec une crème plombière à la Dame-Blanche, en la dressant en rocher.

2212. — Gâteau Cussy à la Chantilly.

Cuisez un appareil de biscuit Cussy dans un moule à 6 pans, représenté par le dessin n° 244; beurrez-le, glacez-le à la farine. En sortant le gâteau du four, démoulez-le sur une grille pour le laisser refroidir; parez-le droit, masquez-le avec un peu de marmelade; masquez celle-ci avec glace fondante à la vanille; passez le gâteau à la bouche du four; dressez-le aussitôt sur une serviette pliée. Au dernier moment, dressez dans le puits une chantilly à la vanille; entourez le gâteau avec une couronne de reines-Claude confites, sans noyaux, fourrées chacune avec une petite boule en pâte d'amande, puis glacées au sucre au *cassé*.

2213. — Gâteau Fantine.

Préparez un appareil de biscuit décrit au n° 2502; cuisez-le dans un moule à 6 pans, de forme basse et à cylindre, beurré, glacé au sucre; quand le gâteau est cuit et refroidi, masquez-le très-légèrement avec une mince couche de marmelade; masquez celle-ci avec une glace au sucre à la liqueur de noyaux. Aussitôt le gâteau glacé, décorez-le en dessus, avec des demi-amandes vertes confites; dressez-le sur une serviette pliée, emplissez le puits avec un appareil bavarois, parfumé au zeste d'orange, lié à point sur glace.

2214. — Gâteau Bourbonnais.

Préparez un appareil de biscuit aux amandes nº 2481; beurrez un moule à dôme et un petit sautoir, ou un moule plat, ayant 18 à 19 centimètres de large; emplissez les moules avec l'appareil; cuisez celui-ci à four doux; démoulez ces gâteaux sur une grille, laissez-les refroidir, parez-les droit; videz alors le moule à dôme, en laissant à la croûte 1 centim. d'épaisseur tout autour; essuyez le moule, incrustez-le sur glace; remettez le biscuit dedans; emplissez le vide de ce biscuit avec un appareil bavarois au marasquin, lié au moment sur glace; laissez-le raffermir dans le biscuit, démoulez celui-ci sur l'abaisse ronde, ayant 3 à 4 centim. de hauteur; masquez aussitôt le biscuit avec une couche de marmelade d'abricots, et celle-ci avec une glace fondante à la vanille. Décorez vivement le dôme avec une rosace d'angélique; au centre de celle-ci placez la moitié d'un abricot confit. Décorez aussi les bords saillants de l'abaisse inférieure avec une couronne de belles cerises confites, dressez le gâteau sur une serviette pliée.

2215. — Gâteau Sultan. (Dessin nº 263.)

Cuisez un appareil de biscuit à la vanille dans un moule à dôme; démoulez-le sur une grille. Cuisez en même temps un biscuit-punch dans une caisse carrée, en papier ou en fer-blanc, ayant 25 centim. de diamètre sur 10 de hauteur; quand il est cuit, sortez-le de la caisse pour le laisser refroidir et le parer en forme de coussin; masquez-en les surfaces avec de la marmelade, masquez celle-ci avec une glace crue à l'orange, légèrement nuancée en rouge; quand la glace est sèche, dressez le coussin sur un plat, bordez-le avec un cordon de sucre filé fin, puis roulé à la main; disposez à chaque coin, un gland, également en sucre, de couleur jaune; imitez quelques petites broderies sur le tour avec de la glace royale poussée au cornet. — Parez droit le biscuit, cernez-le à 1 centim. des bords, videz-le, en conservant le rond de la surface; remettez alors le biscuit dans le moule bien essuyé, incrustez-le sur glace; un quart d'heure après, emplissez-le avec un appareil bavarois à la vanille, lié au moment; couvrez-le aussitôt avec le même rond enlevé sur le biscuit, tenez celui-ci sur glace. Quand l'appareil est bien raffermi, démoulez le gâteau sur une grille, humectez-le au pinceau avec un peu de marmelade, masquez-le entièrement avec une glace fondante aux pistaches, de nuance légère; décorez-le au cornet, avec de la glace et des confitures, dans l'ordre représenté par le dessin; dressez-le sur le centre du coussin, entourez-le avec un turban imité en sucre filé, rose, orné avec de petites boules de sucre blanc, ainsi qu'avec un pompon en sucre. Garnissez la base du coussin avec de la gelée hachée.

2216. — Gâteau Sicilien.

Cuisez un appareil de biscuit orangeade, dans un moule à 6 pans, représenté par le dessin nº 244. En le sortant du four, démoulez-le sur une grille à pâtisserie pour le laisser refroidir, le parer droit, le masquer avec une légère couche de marmelade d'abricots; masquez celle-ci avec une glace à l'orange; passez le gâteau au four, quelques secondes seulement, pour donner du brillant à la glace; dressez-le ensuite sur une serviette pliée; au dernier moment, garnissez le puits avec une plombière aux marrons, en la dressant en rocher; dressez sur le gâteau une couronne de marrons glacés.

2217. — Gâteau Moka.

Cuisez un petit appareil de biscuit au café, dans un moule à timbale beurré, glacé au sucre; en le sortant du four, démoulez-le sur une grille pour le laisser refroidir, parez-le droit, distribuez-le en tranches transversales; quand il est coupé, reformez-le, en masquant chaque tranche avec une couche de glace à la crème au beurre (v. nº 2377), parfumée au café. Quand le gâteau est monté, masquez-le entièrement avec une couche de crème au beurre, décorez-le au cornet, autour et en dessus, avec la même crème pour le dresser sur une serviette. — On peut découper en plusieurs parties les tranches de biscuit à mesure qu'on monte le gâteau.

2218. — Gâteau Narbonne.

Cuisez un petit appareil de biscuit à la vanille dans un moule à dôme; en le sortant du four, démoulez-le sur un clayon; quand il est froid, parez-le droit, distribuez-le en tranches transversales; reformez le gâteau, en masquant chaque tranche avec une couche de glace au beurre, à la vanille (v. nº 2376). Quand le gâteau est reformé, masquez-le entièrement avec une couche de la même glace, décorez-le au cornet, aussi avec de la glace; dressez-le sur une serviette pliée.

2219. — Gâteau Palmerston.

Cuisez un appareil de biscuit nº 2524, dans un moule à savarin beurré et fariné; en le sortant du four, démou-

lez-le sur une grille à pâtisserie pour le laisser refroidir; parez-le droit, masquez-le au pinceau avec une légère couche de marmelade; masquez celle-ci avec une glace fondante, à la liqueur de noyaux; passez le gâteau au four, quelques secondes seulement; dressez-le sur une serviette pliée; garnissez-en le puits avec un appareil de pain de fraises, lié au moment. Entourez le gâteau avec une couronne de belles fraises glacées au cassé.

2220. — Gâteau Fanchette.

Cuisez un appareil de biscuit fin, dans un moule à timbale; quand il est froid, videz-le en partie, emplissez-le avec un appareil de frangipane aux amandes; renversez-le sur un plat, meringuez-le en le décorant avec goût; saupoudrez la meringue avec du sucre fin, faites-la colorer à four doux; quand le gâteau est bien froid, ornez-en le décor avec de la gelée, dressez-le sur une serviette pliée.

2221. — Gâteau Ambroisie.

Étalez sur plaque beurrée et farinée un appareil de biscuit ambroisie (nº 2475), ayant l'épaisseur de 4 centim.; cuisez-le à four doux; en le sortant, divisez-le, à l'aide d'un moule à timbale, en 4 abaisses rondes; masquez la surface de ces abaisses avec une couche de frangipane à la vanille, pour les monter aussitôt, l'une sur l'autre, et former le gâteau; masquez le haut et le tour de celui-ci, d'abord avec une couche de crème, puis avec une couche de marmelade, et enfin avec une glace aux pistaches; décorez-le en dessus avec une rosace de beaux fruits confits, dressez-le sur un plat pour l'entourer avec une couronne de tranches d'ananas frais, dressées en couronne debout et à cheval.

2222. — Gâteau de la Paix.

Cuisez un appareil à biscuit aux amandes nº 2486, dans un moule à bordure uni, ainsi que dans 12 petits moules à darIole; à mesure que les gâteaux sont cuits, sortez-les pour les démouler sur un clayon; quand ils sont froids, parez-les droit pour les masquer, les uns et les autres, avec de la marmelade; masquez ensuite le gros gâteau avec une glace aux pistaches, de couleur tendre, et les petits gâteaux avec une glace fondante à la vanille. Aussitôt que la glace est sèche, videz les biscuits, grands et petits, par le haut; emplissez-les avec une glace au beurre aux amandes, posez sur chacun d'eux une belle reine-Claude, dressez la bordure sur un plat; autour de cette bordure, rangez les petits gâteaux, les uns à côté des autres, en les collant avec un peu de glace au beurre; garnissez le puits avec un appareil bavarois au riz; entourez le gâteau, à sa base, avec une couronne de tranches d'ananas.

2223. — Gâteau religieux.

Foncez un moule à flan avec de la pâte nº 2392; masquez l'intérieur du flan avec du papier beurré, emplissez le vide avec de la farine commune ou avec des noyaux de cerises, secs; en le sortant du four, démoulez-le, videz-le, laissez-le refroidir. — D'autre part, cuisez une quarantaine de choux ronds, de la grosseur d'une forte noix; quand ils sont froids, fourrez-les avec un peu d'appareil de pain de fraises; étalez une couche de cet appareil au fond de la croûte à flan, glacez les choux, un à un, avec une glace fondante à la vanille; dressez-les à mesure en pyramide dans la croûte à flan, glacez les choux, un à un, avec une glace fondante à la vanille; dressez-les à mesure en pyramide dans la croûte à flan, de façon que la glace qui coule les colle ensemble; laissez sécher la glace et glissez le gâteau sur une serviette pliée.

2224. — Gâteau framboisé.

Préparez un appareil de biscuit au citron, nuancez-le légèrement avec un peu de cochenille, cuisez-le dans un moule à cylindre uni; quand il est démoulé et refroidi, coupez-le transversalement en tranches; masquez ces tranches avec un peu de gelée ou de marmelade de framboises; reformez le gâteau. Masquez aussi les parois extérieures du gâteau avec de la gelée, glacez-les entièrement au citron; quand la glace est sèche, dressez le gâteau sur une serviette pliée, emplissez le puits avec une chantilly parfumée à l'orange.

2225. — Gâteau Bonvalet.

Pilez 200 gram. d'amandes avec 200 gram. de sucre, en ajoutant, peu à peu, 5 blancs d'œuf; passez l'appareil au tamis. Travaillez dans une terrine 500 gram. de sucre en poudre avec 350 gram. de beurre et 4 œufs, en ajoutant les œufs l'un après l'autre. Quand l'appareil est mousseux, ajoutez 175 gram. de farine de froment, 175 gram. de farine de riz, 170 gram. de fécule; en dernier lieu, 7 blancs fouettés; mêlez alors à cet appareil l'appareil aux amandes. Cuisez le gâteau à four doux dans un moule à *trois-frères*, beurré, glacé à la fécule. Quand le gâteau est froid, glacez-le au kirsch; dressez-le sur un plat; emplissez le vide avec une crème chantilly.

2226. — Gâteau de Pithiviers.

Prenez 5 à 600 gram. de feuilletage à 8 tours, divisez-le en deux parties inégales, abaissez-les rondes, du diamètre de 20 à 24 centim., mais l'une de ces abaisses doit être un peu plus épaisse que l'autre; étalez la plus mince sur une plaque, masquez sa surface jusqu'à 3 centim. des bords avec une couche de frangipane aux amandes ou un appareil de *mirliton;* mouillez les bords de l'abaisse au pinceau, couvrez-la exactement avec l'autre abaisse; appuyez légèrement la pâte sur les bords pour souder les 2 abaisses. Avec la pointe d'un petit couteau d'office, coupez tout autour les 2 abaisses soudées, en les festonnant aussi régulièrement que possible; dorez la surface, rayez-la avec la pointe d'un petit couteau, en formant un dessin quelconque; poussez alors le gâteau à four modéré, afin que la pâte cuise bien; quelques minutes avant de le sortir du four, saupoudrez-le avec du sucre fin, faites-le glacer à la flamme; aussitôt que le sucre est fondu, retirez le gâteau pour le laisser refroidir, le dresser sur une serviette pliée.

2227. — Vacherin à la Chantilly. (Dessin n° 258.)

Préparez une pâte à vacherin avec 300 gram. d'amandes, autant de sucre, les blancs d'œuf nécessaires. Avec les trois quarts de la pâte, couchez sur une plaque beurrée et farinée, une bande ayant la même longueur que la circonférence d'un moule à charlotte : elle ne doit pas être plus large que le moule est haut. Avec le restant de la pâte, couchez une abaisse de forme ronde, cuisez la bande au four, de belle couleur; en la sortant, coupez-la droite; détachez-la de la plaque pour la rouler autour du moule à charlotte, afin de lui en faire prendre la forme; soudez-la avec du sucre au *cassé* ou avec de la glace; soutenez-la avec une ficelle jusqu'à ce que la caisse formée par la bande soit consolidée; quand l'abaisse ronde est cuite, coupez-la un peu plus large que la caisse, puis collez celle-ci sur l'abaisse. Décorez alors les parois intérieures de cette caisse avec de la meringue italienne poussée au cornet, en laissant des vides, dans l'ordre que représente le dessin. Poussez de grosses perles en relief à la base de la caisse, sur le dessus de l'abaisse; tenez la caisse à l'étuve pour faire sécher la meringue; laissez-la ensuite refroidir à l'air. — Dressez le vacherin sur une serviette pliée, posée sur un plat, emplissez-en le vide avec une crème à la chantilly vanillée, ferme et bien égouttée.

2228. — Vol-au-vent aux fruits, à la Française.

Étalez sur plaque une abaisse en pâte fine, de forme ronde, ayant 22 centim. de diamètre; mouillez les bords de cette abaisse, fixez tout autour, sur les bords, une bande de feuilletage à 6 tours, de la largeur de 4 centim., de l'épaisseur de 1 centim. à peu près; appuyez-la avec le pouce; coupez en biais les 2 bouts de l'abaisse, pour les humecter et les souder ensemble; cernez l'épaisseur, c'est-à-dire les parois extérieures de l'abaisse avec la lame d'un couteau, en formant une espèce de cannelure; dorez la superficie de la bande en feuilletage, piquez l'intérieur de l'abaisse primitive (dans le puits formé par la bande) avec la pointe d'un couteau, pour l'empêcher de boursoufler; masquez-la avec une couche mince de marmelade de pommes; poussez alors la tourte à four chaud, mais légèrement tombé. Quand la bande en feuilletage est à point de cuisson, saupoudrez-la en dessus avec du sucre fin pour la glacer de belle couleur; retirez la tourte du four pour la laisser refroidir, glissez-la sur une serviette pliée; dressez symétriquement dans le puits une belle compote de fruits variés, refroidis sur glace, mêlés avec quelques quartiers d'oranges parés à vif, ainsi que quelques belles framboises crues; quand les fruits sont montés, nappez-les avec de la gelée de pommes réduite, à moitié refroidie.

2229. — Gaufres à la Bekendoff.

Cuisez des gaufres à la crème, dans un gaufrier creux; divisez-les chacune en deux parties sur le travers, rangez-les par couches sur le fond d'un plat: masquez chaque couche avec de la marmelade d'abricots, de façon à emplir le creux des gaufres, en les montant en pyramide. Masquez alors cette pyramide avec de la crème fouttée, ferme, bien égouttée, sucrée et parfumée; décorez les surfaces également avec de la crème poussée au cornet.

2230. — Croquante aux abricots.

Préparez 4 à 500 gram. de pâte d'amande cuite; abaissez-la en bande longue, ayant à peu près un demi-centim. d'épaisseur; avec cette pâte foncez, sur le dehors, un moule à timbale beurré; soudez la bande, découpez-la à jour avez un coupe-pâte; enveloppez-la avec une bande de papier, faites-la sécher; masquez-la alors avec une glace à la vanille. Aussitôt que la glace est sèche, enlevez les découpures, sortez la croquante du moule, dressez-la sur une serviette pliée, emplissez-la avec une crème plombière aux abricots.

2231. — Flan de pommes, grillé.

Foncez un cercle à flan avec de la pâte à flan; emplissez-le avec une bonne marmelade de pommes à la vanille, réduite à point, finie avec quelques cuillerées de marmelade d'abricots ou avec des pommes préparées comme pour charlotte. Lissez la marmelade en dessus, humectez les bords de la pâte; posez en travers de la caisse, à distance de 1 centim. à peu près, des bandelettes de pâte mince, roulées en cordons de l'épaisseur d'un petit macaroni; soudez ces cordons par les extrémités avec la pâte des bords de la caisse; quand toute la surface est couverte avec ces cordons, humectez-les très-légèrement au pinceau; sur ceux-ci disposez-en d'autres, de façon à former un grillage à jour; dorez ce grillage, poussez ensuite le flan à four modéré; quelques minutes avant de le sortir du four, saupoudrez-en le dessus avec du sucre fin; faites-le glacer à la flamme; retirez-le, laissez-le refroidir pour le dresser sur une serviette pliée.

2232. — Flan de pommes à la pâtissière.

Foncez un cercle à flan avec de la pâte fine; masquez la pâte avec une couche de marmelade de pommes, réduite avec un bâton de vanille; masquez celle-ci avec un peu de marmelade d'abricots; masquez alors toute la surface avec des lames de pommes crues, coupées minces, d'égale forme; dressez-les en couronne tout autour des bords, et ensuite sur le milieu. Quand la surface est masquée, beurrez légèrement les pommes au pinceau, saupoudrez-les avec du sucre en poudre; poussez le flan à four modéré pour cuire les pommes sans qu'elles prennent couleur. En sortant le flan du four, glacez la croûte au pinceau, nappez les pommes avec une couche de gelée de pommes à moitié refroidie. Quand le flan est froid, glissez-le sur une serviette pliée.

2233. — Flan de pêches.

Coupez, chacune en deux parties, 10 à 12 pêches, supprimez-en le noyau pour les plonger à l'eau bouillante; enlevez-les aussitôt que la peau s'en détache, divisez-les en quartiers, rangez-les dans une casserole; mouillez-les à couvert avec du sirop vanillé, chaud; couvrez la casserole, laissez refroidir ainsi les pêches. — Avec de la pâte à flan, foncez un cercle uni ou cannelé; masquez la pâte avec du papier, emplissez le vide de la caisse avec de la farine ou des graines sèches, pour la cuire à blanc; en sortant la caisse du four, videz-la, masquez-la, au fond et autour, avec une couche de marmelade d'abricots; sur celle-ci dressez symétriquement les quartiers de pêche, égouttés du sirop; ornez-les avec quelques petits détails de fruits verts et rouges; réduisez une partie de leur sirop avec 2 cuillerées à bouche de suc de pommes; quand il est arrivé au degré de la *nappe*, laissez-le légèrement refroidir pour en masquer les fruits avec une couche; glissez alors le gâteau sur une serviette pliée.

2234. — Flan de cerises.

Foncez un cercle à flan avec de la pâte fine, emplissez-le avec de belles cerises sans noyaux, en les rangeant en couronnes serrées; saupoudrez-les avec du sucre fin; poussez le flan à four modéré; quand la pâte est cuite sortez le flan du four pour le démouler; laissez-le refroidir; nappez les cerises avec un bon sirop réduit, glissez le gâteau sur un plat.

2235. — Flan de crème au marasquin.

Foncez un cercle à flan avec de la pâte à flan; emplissez-le avec un appareil de frangipane aux amandes; pincez régulièrement les bords de la pâte, cuisez le flan à four modéré; quand la pâte est cuite, retirez le gâteau du four, laissez-le refroidir; enlevez alors les parties superficielles de la crème, séchée par le feu, masquez la surface avec une couche de marmelade d'abricots; couvrez celle-ci avec une autre couche de frangipane, afin d'emplir le flan jusqu'à hauteur des bords de la pâte; masquez cet appareil avec une autre couche de marmelade chaude et réduite; laissez-la sécher; masquez-la avec une glace crue au marasquin, en étalant celle-ci sur toute la surface; quand la glace est sèche, glissez le flan sur une serviette pliée.

2236. — Flan de riz meringué.

Cuisez à blanc une croûte pour flan, en procédant comme il est dit au nº 2231; quand elle est cuite, videz-la, masquez-la, au fond et autour, avec une couche de marmelade d'abricots; foncez-la ensuite avec une couche de riz à la crème, parfumé à la vanille. Sur cette couche, dressez des fruits variés, cuits en compote; masquez les fruits d'abord avec une couche de marmelade d'abricots, puis avec une couche de meringue; lissez celle-ci au couteau, décorez-la au cornet; saupoudrez le décor avec du sucre fin, faites sécher la meringue à four doux, en lui faisant

prendre une légère couleur blonde; sortez alors le gâteau du four pour le laisser refroidir; ornez les cavités du décor avec de la gelée rouge, de coings ou de groseilles, poussée au cornet.

2237. — Chaufroix de bécasse à la gelée. (Imitation.)

Cuisez une plaque de biscuit-punch, ayant 3 à 4 centim. d'épaisseur; quand il est refroidi, distribuez-le en vingt parties, parez celles-ci de façon à imiter des cuisses, des ailes et des estomacs de bécasse; masquez entièrement ces membres avec de la marmelade d'abricots, masquez celle-ci avec une glace au chocolat de même nuance que la sauce chaufroix brune. Quand la glace est sèche, piquez à chaque partie imitant les filets, une petite tige d'angélique; adaptez à ces tiges une petite manchette; nappez alors les morceaux avec de la gelée vanillée, dressez-les en pyramide dans le puits d'une bordure de gelée douce et transparente, préalablement renversée sur un plat.

2238. — Côtelettes à la Mayonnaise. (Imitation.)

Coupez en forme de côtelettes 14 tranches de biscuit-punch; masquez-les avec une couche de marmelade d'abricots, masquez celle-ci avec une glace fondante, blanche; aussitôt glacées, saupoudrez-les avec une petite pincée de pistaches hachées très-fin, en imitation de persil haché; dès que la glace est sèche, papillotez les manches pour dresser les côtelettes en couronne sur une bordure de gelée au rhum, de forme plate sur le haut et unie; emplissez alors le puits avec une crème plombière aux amandes; mêlée, au moment, avec une petite macédoine de fruits variés, coupés à la petite colonne, en imitation de légumes.

DE LA PATISSERIE.

La pâtisserie, qui à son début sur nos tables n'était que le simple accessoire d'un dîner, a pris, depuis un demi-siècle, des développements très-étendus. Son rôle, de secondaire qu'il était, est devenu important, capital; elle se pose à côté de la cuisine comme une sœur cadette, mais émancipée et libre, avec des droits égaux et des prétentions aussi légitimes. — Cela est si vrai, que la cuisine moderne ne pourrait plus se passer d'un auxiliaire si puissant et si riche de son propre fonds, riche surtout de la splendeur de ses ornements : la cuisine et la pâtisserie sont par ce fait indivisiblement unies, inséparables. Bornée aux premiers besoins du métier, c'est-à-dire considérée dans sa plus simple expression, la pâtisserie joue néanmoins un rôle éminent dans le service de la table; mais si, par l'ornementation sérieuse, élevée, on s'attache à lui donner tout le relief qu'elle comporte, elle se transforme aussitôt, elle grandit et s'élève d'un trait à la hauteur des plus belles conceptions culinaires. La nature multiple et variée de l'ornementation en rend l'étude compliquée et difficile : il faut être ardent, passionné, convaincu pour la continuer! Mais rien n'arrête nos artistes, rien ne les détourne du but à atteindre; ils cherchent avec persévérance à se pénétrer des secrets de la science! La sculpture et l'architecture sont les sources auxquelles ils vont puiser leur inspiration : le bronze, le marbre, les fruits, les fleurs et ces mille sujets sans nom et sans style, mais gracieux et attrayants, tout enfin ce qui peut plaire et séduire, en attestant la fécondité de l'art, tout les attire, tout les entraîne. Quand ils ne peuvent créer, ils imitent, mais ils imitent avec tant d'art, avec tant de goût et de perfection, qu'ils ajoutent encore à la beauté des modèles.

Qu'elles sont coquettes ces pièces sorties de la pointe d'un cornet! Qu'ils sont élégants ces monuments en pastillage, avec leur forme svelte et légère, leurs lignes correctes, leurs fines colonnes, leurs murs dentelés! Rien n'est plus attrayant qu'une sultane, rien n'est plus subtil, plus léger qu'une aigrette, dont la transparence imite le cristal! Quand on est étranger aux secrètes ressources de cet art, on ne se doute guère des merveilleux produits qu'un praticien habile peut tirer d'un pain de sucre!

Pour ceux qui sont à même de juger de ses progrès, il est évident que la pâtisserie a atteint un haut degré de perfection. Nos savants devanciers lui avaient imprimé un élan de grandeur qui n'est pas près de disparaître, car nos praticiens contemporains, cultivent l'héritage du passé avec une persévérance digne des premiers maîtres, et sans cesse en progression. La pâtisserie n'est donc pas une science sans prestige, elle a ses souvenirs et ses traditions! Au point où elle est arrivée aujourd'hui, on peut en définir la portée par ces mots qui la caractérisent justement : c'est un art dans l'art!

Si dans ce livre, spécialement consacré à la théorie, nous ne nous étions imposé une sévère réserve vis-à-vis de toute personnalité, nous eussions pu citer un grand nombre de nos confrères, qui de nos jours ont acquis, dans cette partie, une notoriété marquante, et en quelque sorte une célébrité; mais pour être juste, il nous eût fallu nommer tous ceux qui, à divers degrés, s'en occupent avec sollicitude, tous ceux enfin qui, rivalisant d'efforts pour faire progresser la science, consacrent leurs veilles et leurs soins à la recherche du bien. A ces esprits supérieurs toutes nos sympathies sont acquises, et s'il ne nous est permis de les louer hautement, qu'ils sachent du moins que nous leur réservons, au fond du cœur, notre admiration la plus sincère, et que nous serons toujours flatté d'applaudir à leurs succès.

Mais à côté de ces praticiens habiles, assez heureux pour atteindre le faîte difficile de la célébrité, combien d'hommes laborieux, combien d'intelligences d'élite, de capacités réelles, mais modestes et souvent inconnues, travaillent en

silence au perfectionnement de l'art, en lui apportant leur part si grande de créations utiles et de perfectionnements, sans même se douter de leur mérite! Que de productions ingénieuses, hardies, s'échappent de ces imaginations actives et passionnées, sans que les applaudissements de la foule viennent compenser leur labeur! A voir ces hommes à l'œuvre, on croirait qu'ils travaillent pour la postérité, et pourtant, ils le savent, leurs productions, si méritoires qu'elles soient, n'ont qu'une durée éphémère et ne peuvent avoir du retentissement que dans un horizon restreint! Mais cette persuasion est incapable de ralentir l'ardeur qui les anime, car dans l'enthousiasme de leurs efforts, ils ne cherchent la récompense de leurs travaux que dans l'austère satisfaction de leur conscience!

Si nous cherchons ailleurs d'autres arguments capables de rehausser l'importance et le mérite de la pâtisserie, nous dirons que ce qui lui assure un avenir durable, c'est que, même dans ses transformations, elle est toujours restée éminemment française. A l'étranger, on l'imite difficilement, et, bien qu'une foule d'habiles praticiens se soient répandus dans toutes les contrées gastronomiques, le génie de la science reste fidèle à son berceau! Cette considération ne suffirait-elle pas, en effet, pour nous la rendre sympathique, si déjà elle n'avait tant d'autres titres à notre admiration?

Dans la pratique, la pâtisserie est d'une exécution très-minutieuse, elle réclame les soins attentifs d'une constante sollicitude et d'une expérience éprouvée, car ici tout est calcul, toutes les opérations sont méthodiques : le poids, la quantité, le nombre, sont des lois absolues. Le choix et la qualité des matières premières, le point précis de la manipulation, le degré et la durée des cuissons, sont autant de règles fixes qu'il faut suivre sous peine d'insuccès. Le four exige une connaissance si précise et si approfondie, que l'expérience seule peut en faire apprécier la portée. En somme, pour réussir, il faut qu'un pâtissier soit d'une intelligence éclairée et sûre, d'une attention constante; il faut qu'il possède le goût fin et délicat, il faut qu'il s'instruise à l'école de la pratique : le goût et la pratique sont des qualités essentiellement indispensables au praticien. Mais il lui faut ce goût judicieux, cette pratique intelligente qui éclaire et guide avec sécurité, et non point ce travail aveugle et machinal consistant à reproduire ce qu'on a fait, ou à copier ce qu'on a vu faire, sans réflexion, sans génie. Il faut, au contraire, qu'un homme, tout en restant dans le domaine des bons principes, sache néanmoins briser les liens dangereux de la routine, et franchir le cercle de la voie battue; il faut qu'il sache se rendre compte des difficultés, en cherchant à les vaincre; il faut, en un mot, qu'il ait l'intelligence de se créer des ressources diverses, car il ne suffit pas au praticien d'exceller dans un genre, il doit être varié dans ses productions.

Les praticiens, qui n'ont aucune sympathie pour l'ornementation de la pâtisserie, prétendent que l'apprêt parfait d'une *pièce de fonds* a un mérite supérieur aux pièces d'ornementation les plus élégantes; mais ce mérite, si précieux qu'il soit, et que nul ne conteste, n'a jamais été incompatible avec l'ornementation sérieuse et bien entendue : plus les pièces de fonds sont parfaites, moins l'ornementation peut leur nuire. Ce qui, selon nous, constitue le praticien vraiment supérieur, ce n'est pas de négliger l'étude d'une partie au détriment de l'autre, ni d'en nier la valeur, c'est, au contraire, de savoir les traiter avec une égale science et le même succès. Les hommes sérieux et compétents savent fort bien qu'en pâtisserie comme en cuisine, il faut viser à charmer les yeux des gourmets avant d'en satisfaire le goût. Si cet axiome culinaire rencontre encore des incrédules, et si nous cherchons à le faire prévaloir, c'est que maintes fois nous avons pu constater les dangers d'une obstination systématique, aussi bien que les inconvénients d'un spécialité exclusive.

En cuisine, on peut briller, selon son aptitude, par l'éclat, le luxe, la variété, le goût parfait, les soins délicats, le fini, la bonté du fonds; mais parmi les qualités indispensables au praticien, nous mettons en première ligne l'ordre, la science organisatrice, la connaissance approfondie de toutes les branches de l'art. La nécessité, pour un praticien, de n'ignorer aucun des détails du métier nous était si visiblement démontrée, que, dans l'intérêt de nos confrères, nous nous sommes fait un scrupuleux devoir de n'omettre dans ce livre aucune partie se rattachant à notre profession.

Afin d'être plus méthodique, nous avons fait un chapitre spécial de l'ornementation; il nous a paru plus rationnel, en effet, de distinguer la description des pièces principales d'avec celle des accessoires qui les accompagnent, mais dont elles peuvent toujours être séparées. On trouvera donc, d'un côté, les formules analytiques; de l'autre, la description des accessoires et des dessins, représentant en quelque sorte tous les genres d'application ornementale. Traitée dans ces conditions, cette partie de la pâtisserie, si complexe, offre les mêmes facilités à ceux qui aiment la simplicité comme à ceux qui recherchent l'élégance et le luxe dans le travail. Au fond, s'il est vrai qu'on ne peut pas toujours servir des pièces ornementées, il est pourtant permis d'avancer qu'un cuisinier se trouve parfois dans l'obligation de les présenter revêtues d'une certaine coquetterie.

De même que dans toutes les parties précédentes, nous traiterons celle-ci par genres spéciaux; il nous a paru

superflu d'entrer dans des détails de description n'ayant pas un intérêt direct. Quant aux variétés insignifiantes, nous n'en avons pas tenu compte. Pour un praticien, il est évident qu'après lui avoir décrit les apprêts d'une pièce quelconque, d'un biscuit à la vanille, par exemple, il n'est pas nécessaire de lui expliquer qu'on peut également le préparer à l'orange, au citron ou à toute autre essence.

ORNEMENTATION.

2239. Pastillage. — *Proportions :* 400 gram. de sucre passé au tamis de soie, 200 gram. d'amidon fin, 50 à 60 gram. de gomme adragante, quelques gouttes de jus de citron, un grain de bleu végétal pulvérisé. — *Procédé :* On lave la gomme à l'eau tiède, on la dépose dans un verre avec à peu près un demi-décil. d'eau froide; on couvre le verre avec du papier pour tenir ainsi la gomme jusqu'à ce qu'elle soit entièrement ramollie; on la passe alors à travers un linge propre, en tordant celui-ci pour faire tomber la gomme sur un marbre bien propre, et la travailler, en la broyant avec la main fermée jusqu'à ce qu'elle soit lisse et blanche. A ce point, on additionne quelques gouttes de jus de citron, une poignée de sucre; on continue à travailler la pâte pour faire absorber le restant du sucre, peu à peu, et lui donner du corps. Quand la pâte est élastique et consistante, il faut l'azurer avec une pointe de *bleu-écaille* dissous à l'eau; la mouler en incorporant, peu à peu, de l'amidon autant qu'elle peut en absorber; quand elle est lisse et ferme, on l'enferme dans un vase verni pour la tenir à couvert dans un lieu frais et la faire reposer. Cinq à six heures après, on place le pastillage sur le marbre, on trempe légèrement la main dans l'eau froide, simplement pour l'humecter; on travaille ensuite la pâte avec cette main jusqu'à ce que l'humidité ait été absorbée : cette addition très-minime d'eau froide a pour but d'empêcher le retrait de la pâte. Si le pastillage ne doit pas rester blanc, on le divise en parties pour nuancer celles-ci avec des couleurs pulvérisées ou liquides, mais dans tous les cas *inoffensives;* car, bien que cette pâte ne soit pas destinée à être mangée, il est toujours prudent de ne pas s'exposer à des dangers d'une nature si grave. Quand le pastillage est coloré, on moule séparément les parties pour les enfermer chacune dans un petit vase, les couvrir et les tenir en lieu frais. — On peut préparer le pastillage dans un mortier, en broyant d'abord la gomme ramollie pour la faire blanchir et lui donner du corps; on incorpore alors le sucre, peu à peu, jusqu'à ce que la pâte soit compacte; on incorpore ensuite l'amidon, en travaillant la pâte à la main, sur la table. — Avant d'employer le pastillage reposé, on doit toujours le travailler pendant quelques minutes en le moulant sur le marbre saupoudré de sucre ou d'amidon.

2240. Glace royale pour ornementation. — On dépose dans une terrine vernie 200 gram. de sucre passé au tamis de soie, blanc, sec, sans grumeau; on le mêle avec la valeur d'un blanc d'œuf et demi, quelques gouttes d'acide citrique; on travaille l'appareil avec une cuiller en bois bien propre, en tournant de droite à gauche; au bout de 10 minutes de travail, la glace commence à prendre de la consistance, en même temps que de la légèreté; on la travaille encore 7 à 8 minutes; elle est au point voulu quand elle se soutient après la cuiller et ne tombe qu'avec peine. On additionne alors une pointe de *bleu-écaille* pour l'azurer d'une manière insensible; on incorpore ensuite, peu à peu, quelques cuillerées à bouche de fécule de pommes de terre fine et blanche; on travaille la glace encore quelques secondes seulement; on couvre la terrine avec un linge, légèrement humecté, pour qu'elle ne sèche pas à la surface. — Dans certains cas, on remplace la fécule par une cuillerée de crème de tartre ou une pincée de gomme adragante pulvérisée; mais la fécule est préférable pour la confection des ornements de résistance, et même pour les bordures; cette addition a pour but de donner de la consistance à la glace en même temps que de la légèreté; elle la rend plus facile à sécher. Ce n'est que quand la glace est préparée dans ces conditions qu'on peut l'employer pour le décor, en la poussant au cornet. — Cette glace peut être nuancée, mais il faut surtout éviter d'employer des couleurs liquides, en trop grande quantité, car la moindre humidité nuit à sa souplesse.

2241. Carton-pâte. — On compose cette pâte avec du gros papier ou des rognures de carton préalablement dégorgées à l'eau tiède. Quand ce papier est bien ramolli, on le déchire en petites parties, on l'égoutte pour le mettre dans le mortier et le piler, en incorporant peu à peu un cinquième de son volume de colle-forte, dissoute avec de l'eau; quand cette colle est incorporée, on mêle à la pâte trois fois son poids de craie pulvérisée; quand le mélange est opéré, on dépose la pâte sur la table pour la travailler à la main, en l'humectant de temps en temps avec un peu d'huile. — Avec cette pâte abaissée mince, au rouleau, sur le tour fariné, on peut foncer des moules en fer-blanc, des coupes, des corbeilles, des vases, etc.; il suffit de graisser ou de savonner ces moules. On fait

sécher la pâte à l'étuve jusqu'à ce qu'elle ait acquis de la solidité. — Avec des pièces moulées en *carton-pâte*, masquées avec de la glace ou du pastillage, on peut construire des socles d'une grande solidité et de longue durée. — Si on ne voulait pas préparer la pâte soi-même, on peut l'acheter chez les fabricants de cadres.

2242. Couleurs d'office. — On vend à Paris des couleurs liquides et végétales, tout à fait inoffensives, en pâte ou transparentes, à l'usage des cuisiniers et des pâtissiers; les plus parfaites sont celles dites couleurs *Breton;* nous donnerons néanmoins quelques procédés avec lesquels on peut opérer soi-même.

2243. Couleur rouge. — On pile très-fin 150 gram. de belle cochenille, on la dépose dans un poêlon, on la mouille avec un litre d'eau; on ajoute 100 gram. de crème de tartre, 100 gram. d'alun, 200 gram. de sucre; on pose le poêlon sur feu pour laisser réduire le liquide de moitié; on additionne alors 2 décil. d'esprit-de-vin; on donne un seul bouillon, on passe le liquide à la serviette pour l'enfermer en bouteille.

2244. Couleur jaune. — On verse dans un poêlon 3 décil. d'eau, on ajoute 3 gram. d'alun, 15 gram. de sucre; on pose le poêlon sur feu, pour faire bouillir le liquide pendant 10 minutes, le passer ensuite à travers un linge.

2245. Couleur vert d'épinards. — On lave quelques poignées d'épinards, on les hache pour les piler, les enfermer dans un linge par petites parties, les serrer fortement pour en extraire le suc; on verse ce suc dans un poêlon, on pose celui-ci sur feu vif; aussitôt que le liquide se décompose, on le verse sur un tamis de soie, afin d'égoutter l'eau et ne conserver que les parties colorantes qui restent sur le tamis à l'état de purée; on enlève celle-ci à la cuiller pour l'enfermer dans un petit vase en verre et le tenir à couvert sur glace. — Ce vert doit être employé à court délai.

2246. Carmin d'office. — On prend 2 onces de carmin en pierre, première qualité, on l'éteint avec un peu d'eau froide, pour le piler dans un petit mortier en verre, le délayer ensuite avec un peu de sirop à 28 degrés. D'un autre côté, on fait bouillir la valeur de 2 litres de ce même sirop à 28 degrés, on mêle à celui-ci le carmin délayé, on donne un seul bouillon au liquide pour le laisser refroidir. Au moment d'enfermer le carmin dans des bouteilles, on mêle au liquide une cuillerée à café d'ammoniaque liquide, pour chaque litre de sirop. — Ce carmin est d'un bon usage, peu coûteux, bien beau.

2247. Couleurs composées. — On obtient de la couleur *verte* en mélangeant du *bleu-écaille* avec du *jaune*. La couleur *orange* s'obtient par le mélange du jaune et du rouge. Les couleurs *violette* et *lilas* s'obtiennent par le mélange du *rouge* et du *bleu*. Les couleurs foncées s'obtiennent avec le chocolat et le caramel liquide. Voilà à peu près les principales couleurs employées en pâtisserie; mais par la combinaison des nuances on peut en obtenir une plus grande variété; dans tous les cas, nous ne saurions trop répéter l'extrême prudence qu'on doit mettre à choisir des couleurs n'offrant aucune espèce de danger pour la santé. — On colore les imitations de fleurs et de fruits, en glace ou en pastillage avec les couleurs fines, en poudre ou liquides. Pour bronzer, on emploie la poudre de bronze de premier choix.

2248. Sucre en grain, de couleur rose. — On pile 500 gram. de sucre; on le passe au tamis ordinaire d'abord, puis au tamis fin pour le déglacer, c'est-à-dire en retirer la poussière; on le dépose alors dans une bassine pour le chauffer très-légèrement sur des cendres chaudes, en le tournant avec la main; aussitôt qu'il est tiède, on le retire du feu pour le mélanger, peu à peu, avec du carmin végétal, clarifié. On étale aussitôt ce sucre sur une large feuille de papier, pour le frotter entre les mains jusqu'à ce qu'il soit entièrement nuancé d'un beau rose; on l'étale alors en couche, sur du papier propre, on place celui-ci sur une plaque pour faire sécher le sucre à l'étuve douce, en le remuant souvent.

2249. Sucre en grain, de couleur verte. — On prépare le sucre vert d'après la même méthode que le sucre rose, en remplaçant le carmin par du vert d'épinards ou du vert d'office. Il ne faut pas préparer ce sucre longtemps d'avance, car en vieillissant la nuance ternit considérablement.

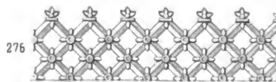
2250. Sucre en grain, de couleur jaune, bleue, etc. — On colore les sucres jaunes, bleus ou violets par le même procédé que les précédents avec des couleurs d'office, c'est-à-dire des couleurs végétales inoffensives.

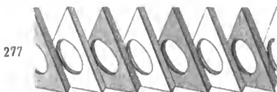
2251. Amandes de couleur. — Après avoir mondé des amandes, on les hache bien, pour les passer à travers une passoire; on les étale sur une plaque pour les chauffer à la bouche du four, les mêler ensuite, peu à peu, avec

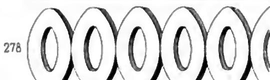
---

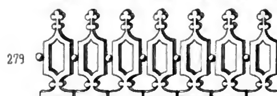
PLANCHE QUARANTE-NEUVIÈME. — BORDURES DE PLAT.

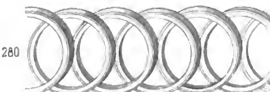
275


276


277


278


279


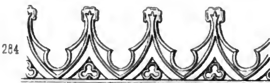
280


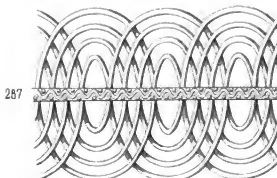
281

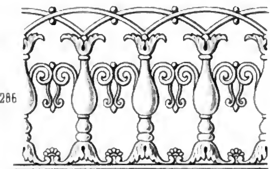

282

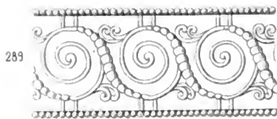

283

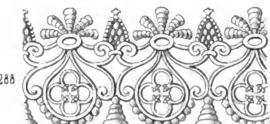

285


284


287


286


289


288


Bordures en pain, en pâte, en glace, royale et en pastillage

du carmin végétal, limpide; on les frotte alors entre les mains pour les colorer d'une égale nuance; on les étale sur du papier pour les faire sécher à l'étuve très-douce.

2252. Méthode pour sabler au sucre de couleur. — On sable ordinairement les gradins, les tambours ou de simples abaisses en pâte sèche ou en bois. — Pour opérer, on prend la quantité voulue de sucre blanc, rose ou vert. On bat 2 blancs d'œuf en neige, on les mêle avec un peu de sucre et une pincée de farine; à l'aide du pinceau, on humecte alors les parties destinées à être sablées. Sur cette couche humide, on sable largement le sucre, de façon qu'il en reste une couche unie contre le bois ou la pâte. On laisse sécher le sucre à l'air.

2253. Vernis blanc pour pièces montées. — On mêle une pincée de crème de tartre à une demi-bouteille de lait, on place cette bouteille dans un endroit chaud pour faire tourner le lait et le filtrer; on pèse alors 250 gram. de ce liquide pour le mêler avec 125 gram. de gomme arabique en poudre, 125 gram. d'esprit-de-vin, 4 gram. de colle de poisson, ou de gélatine dissoute. On tient la bouteille à l'étuve tiède; quelques heures après, on filtre le liquide.

2254. Mastic pour pièces montées. — Cette préparation peut, dans certains cas, pour des pièces non mangeables, remplacer le pastillage ou la pâte d'office. Pour préparer ce mastic, on fait fondre 100 gram. de gomme arabique avec un peu d'eau; d'autre part, on fait fondre 100 gram. de gomme adragante; on passe ces solutions à travers un linge pour les déposer dans le mortier et les broyer; on ajoute 4 grains de blanc d'Espagne pulvérisé, 100 gram. d'huile d'olives, et ensuite 500 gram. de glace de sucre, celui-ci peu à peu. quand cette pâte a acquis du corps, on la retire pour la déposer sur la table et l'incorporer avec de l'amidon en poudre jusqu'à ce qu'elle ait la consistance du pastillage. — Cette pâte doit toujours être nuancée avant d'être employée.

2255. Cuisson du sucre à filer. — Pour arriver à la parfaite cuisson du sucre, il faut le choisir aussi pur que possible, à petits grains, lourd, serré, brillant; il faut éviter d'employer la base d'un pain de sucre, car cette partie est souvent mal épurée. — On coupe en petits morceaux 3 à 400 gram. de sucre en pain pour le déposer dans un poêlon; on l'arrose avec la moitié de son poids d'eau froide pour le laisser dissoudre; on pose alors le poêlon sur feu vif, en le disposant de façon qu'il ne reçoive la chaleur que du fond. Cinq minutes après, on additionne au liquide 2 ou 3 cuillerées à bouche de sirop de froment; on écume le sucre, on tient bien propres les parois intérieures du poêlon, en les lavant avec un pinceau humide; on cuit le sucre jusqu'à ce qu'il soit au *grand cassé*, c'est-à-dire à ce degré où, en trempant un doigt humide dans le liquide, et en le plongeant aussitôt dans l'eau froide, le sucre casse net en le mettant sous la dent ou en essayant de le ployer; dès que le sucre est arrivé à ce point, on retire le poêlon du feu pour en tremper le fond dans de l'eau froide, afin d'arrêter la cuisson; on essuie le poêlon pour le poser sur une épaisse couche de cendres chaudes, disposée sur un plafond, en ayant soin de pencher le poêlon sur un côté, afin que le sucre ramassé en plus grande quantité conserve plus longtemps sa chaleur.

2256. Sucre filé, à la jetée. — On prend dans la main gauche une cuiller en bois ou un couteau de cuisine, on tend horizontalement la lame, en élevant le bras à la hauteur du front; de l'autre main, on trempe une cuiller à bouche dans le sucre cuit au *cassé*, on laisse légèrement égoutter celui-ci, afin de ne pas en prendre une trop grande quantité à la fois; on élève alors la main au-dessus de la lame du couteau, en agitant vivement la cuiller de gauche à droite pour faire couler le sucre en fils très-fins, qui, en tombant de la cuiller, doivent venir se placer à cheval sur la lame du couteau; aussitôt le sucre de la cuiller épuisé, on la trempe de nouveau dans ce sucre pour continuer l'opération; dès que le sucre a formé une gerbe suffisante, on l'enlève du couteau pour l'étaler sur une table, à l'abri de l'air humide; on coupe le bas de la gerbe, afin de n'avoir que le sucre, filé bien droit, mais surtout sans gouttes. On recommence l'opération jusqu'à ce que le sucre soit épuisé. — Le sucre filé à la *jetée* peut être nuancé en rose, en vert ou en jaune, mais on n'emploie guère que le rose ou le blanc. On colore ce sucre, quand il est cuit, avec quelques gouttes de couleurs d'office clarifiées et transparentes. — Le sucre bien filé doit être pur de gouttes, fin sans être cassant; s'il n'est pas nuancé, il ressemble exactement à des fils d'argent.

2257. Sucre filé ou coulé à la cuiller. — On cuit le sucre au *grand cassé*, mais peu à la fois (500 gram.); quand le sucre est cuit, on trempe le fond du poêlon à l'eau froide, on l'essuie pour le poser sur des cendres chaudes; on trempe alors une cuiller à bouche dans le sucre, on le laisse égoutter jusqu'à ce qu'il ne coule plus que lentement; à ce point, on le laisse tomber en cordons sur un moule, sur une plaque ou sur un marbre légèrement huilé, selon les ornements à exécuter et dont le dessin peut être tracé d'avance au crayon. Ce travail, pour être correct, exige une certaine assurance et une grande précision de mouvements; il faut avoir la main sûre et le coup d'œil juste, car il est nécessaire de suivre du regard l'épaisseur du cordon de sucre qui coule de la cuiller, afin de guider le mouvement de la main pour le faire tomber juste sur les lignes tracées; c'est là une difficulté que la pratique peut seule rendre facile à surmonter.

2258. Clochettes en sucre filé, fin. — On forme les *clochettes* à la main ou dans de petits cornets en fer-blanc, avec des nappes de sucre filé fin, coupées transversalement en bandes de la largeur voulue, roulées sur elles-mêmes en forme de bouchons, serrées d'un côté afin de leur donner la forme de petites clochettes, mais dont le centre reste plein et non creux. On forme des clochettes avec du sucre filé blanc ou rose, on les emploie comme bordure ou comme ornement. On chauffe le petit bout des clochettes à la flamme d'une bougie pour les coller.

2259. Clochettes en sucre au cassé. — On huile quelques moules à *clochettes* en plomb à l'usage des pâtissiers, auxquels adhère une tige en fil de fer formant crochet; on les trempe dans du sucre au *cassé* jusqu'au niveau de la hauteur qu'on veut obtenir les *clochettes*. On laisse égoutter le sucre, puis on suspend les moules à des clous isolés; aussitôt que le sucre est froid, on dégage, peu à peu, la clochette du moule. — Ces clochettes sont employées comme ornement des grosses pièces ou comme soutien pour la base des petits *pompons;* on colle ceux-ci debout, dans les clochettes, à l'aide de sucre chaud. Avec ce soutien à leur base, les pompons ne sont pas aussi exposés à s'incliner.

2260. Dents-de-loup. — Les *dents-de-loup* sont tout simplement des triangles allongés, coupés sur des nappes de sucre filé fin, blanc ou nuancé; mais les nappes doivent être légèrement aplaties avec la lame du couteau, afin de les obtenir d'une égale épaisseur. On emploie les dents-de-loup comme bordure de socles, de corbeilles et de coupes. On peut aussi couper des détails de sucre avec un coupe-pâte ou avec un couteau, pour former des ronds, des croissants ou tout autre ornement de ce genre.

2261. Voluptés en sucre filé. — Les *voluptés* sont des espèces de S simples ou compliquées, filées à la cuiller, sur marbre huilé et sur dessin tracé au crayon; ces détails groupés ensemble forment un sujet particulier, ou servent d'auxiliaire à d'autres sujets. On peut se rendre compte de leur nature, autant que de leur application, en consultant les dessins des nos 316, 317, 318.

2262. Aigrettes en sucre filé. — On compose les *aigrettes* avec du sucre filé en cordons et du sucre filé fin. Il n'y a aucune règle à prescrire pour leur composition, qui est absolument une affaire de goût. Les aigrettes sont plus ou moins simples ou composées, selon les pièces auxquelles elles doivent être associées comme ornement.

2263. Aigrette à esses. (**Dessin no 317.**) — Cette aigrette est d'un joli effet. Elle est composée avec des *voluptés* groupées autour d'une tige droite en sucre; les torsades supérieures des voluptés sont ornées avec de petites clochettes en sucre fin. Sur le centre est disposé un pompon, posé dans le calice d'une fleur en sucre, fixée sur le haut de la tige de soutien.

2264. Aigrette à coupe. (**Dessin no 318.**) — Cette aigrette est une imitation de fontaine, c'est un sujet délicat à traiter. Il faut avoir une grande pratique du sucre pour donner au sujet cet aplomb, cette correction indispensables. L'aigrette se compose de 2 coupes en sucre pleines ou à jour, dont l'une plus large que l'autre. La coupe inférieure est fixée sur une épaisse tige en sucre, solidement collée sur un fond en sucre; la base de cette coupe est formée par des *voluptés* groupées avec symétrie. La coupe supérieure est également fixée sur une tige en sucre, collée au centre de la première coupe; elle est aussi entourée avec des voluptés formant sa base. Des 2 coupes s'échappent des nappes de sucre fin, en imitation de l'eau. La petite coupe supporte également un petit sujet formé avec quelques petites voluptés.

2265. Aigrette à pompons. (**Dessin no 313.**) — Cette aigrette est simple, mais d'un joli effet; elle se compose de 6 torsades se rattachant à une tige en sucre, portant sur la partie recourbée, une petite clochette en sucre fin. La tige centrale, formée avec quelques cordons de sucre roulés, porte sur son centre un joli pompon en sucre fin.

2266. Pompon en sucre filé. (**Dessin no 314.**) — Ce pompon est monté sur une *grenade;* les deux pièces sont en sucre filé fin; la grenade et le pompon sont en sucre blanc. Ce pompon est formé à la main ou dans un cornet en fer-blanc; il est orné extérieurement avec des bandes en sucre; il doit être collé bien d'aplomb.

2267. Aigrette à boule. (**Dessin no 315.**) — Cette aigrette se compose d'une boule bien ronde, en sucre filé fin, posée sur un appui formé par 6 palmes en sucre au *cassé*, groupées autour de la tige centrale.

2268. Aigrette à palmes. (**Dessin no 316.**) — Cette aigrette se compose simplement de *palmes* filées en cordons, groupées autour d'une tige en sucre surmontée d'un gland, imité en sucre filé fin. Cette aigrette est d'une exécution facile, et plus que toute autre elle offre des garanties de solidité. Il suffit que les palmes soient correctement coulées, toutes semblables par la forme et d'une égale hauteur.

2269. Pompon à gland (Dessin n° 321.) — Ce pompon a la forme d'un gros gland; il est formé en deux pièces, dont l'une peut être en sucre rose et l'autre en sucre blanc.

2270. Couronne en sucre. (Dessin n° 325.) — La couronne représentée au dessin est formée avec une bande de sucre au *cassé* blanc, coulée sur le revers d'un plafond légèrement huilé, coupée et arrondie sur un moule rond, pendant qu'elle est encore chaude; aussitôt que la bande est coulée et froide, elle doit être masquée avec une bande de sucre filé fin et blanc, transversalement coupée; elle est ensuite ornée avec des pierreries imitées avec des pastilles rouges et vertes, coulées en sucre au cassé. Les *fleurons* de la couronne sont imités en sucre blanc coupé à chaud; on les colle au sucre cuit pour les masquer avec du sucre filé fin, régulièrement coupé, appliqué de façon à dissimuler les jointures; ces *fleurons* sont surmontés de petites boules en sucre filé blanc. La couronne est bordée avec deux bandes en sucre rose.

2271. Couronne royale. (Dessin n° 326.) — Cette couronne peut aussi être imitée en sucre filé, en procédant d'après les indications données plus haut. Les 8 soutiens de la couronne, ornés de pierreries, sont coulés séparément sur des bandes de fer-blanc cintrées; ils sont ensuite collés en cercle avec du sucre chaud, soudés ensemble au point de jonction, et surmontés avec une petite boule en sucre fin, ornée d'une croix. Tout le fond, c'est-à-dire toute la charpente de la couronne, doit être en sucre jaune, tandis que les ornements en sucre fin restent blancs. Les pierreries sont imitées en sucre rouge. Pour faire ressortir les détails de la couronne, il faut placer à l'intérieur une grosse boule en sucre filé rose.

2272. Cep de vigne en sucre. — Avec du sucre on peut exécuter une imitation de cep de vigne d'un joli effet. Le cep est formé avec du sucre tors de couleur jaune; les feuilles sont imitées en sucre au *cassé* de couleur, formées sur des moules en plomb; les grains de raisin sont imités avec de petites boules de sucre fin, de teinte rose, groupées ensemble et suspendues au cep de vigne; ce dernier est soutenu sur une tige droite, de sucre tors, couleur de bois, collé sur une abaisse en sucre, coulée sur marbre, mais masquée avec une épaisse nappe de sucre filé, blanc, rose ou vert. Ce cep de vigne peut être posé sur une grosse pièce de pâtisserie.

2273. Sultane à grillage, en sucre filé. (Dessin n° 318.) — Pour exécuter une grosse *sultane*, il faut d'abord disposer d'un moule à croquembouche uni, auquel on adapte, à l'intérieur, une douille en fer-blanc, ayant un manche en bois, afin de rendre le maniement du moule facile; on huile légèrement ce moule à l'extérieur, on trace au crayon, sur les contours huilés du moule, un *grillage* ou dessin à lignes croisées, régulières, à une égale distance les unes des autres, en opérant, pour plus de régularité, à l'aide d'une bande en carton. Quand le dessin est tracé, on entoure la base et le haut du moule avec un anneau de ficelle; sur celui-ci, on coule un gros filet de sucre; la ficelle donne de la solidité, tout en facilitant la prise du sucre sur le moule; mais on peut la supprimer avec les moules qui ont un rebord dans le bas. On file d'abord, à l'aide de la cuiller, un anneau de sucre tout autour de la base du moule; c'est là en quelque sorte la charpente de la *sultane;* on prend alors le moule de la main gauche (en le tenant par le manche de la douille), puis avec une cuiller trempée dans le sucre au *cassé*, on coule sur les lignes tracées en grillage des cordons aussi réguliers que possible, mais surtout en ayant soin de faire aboutir et d'arrêter les fils du sucre sur les 2 anneaux placés aux deux extrémités du moule, afin qu'ils y trouvent l'appui nécessaire. Quand les lignes tracées sont masquées dans un sens, par les cordons de sucre, on coule les cordons dans le sens opposé, en suivant toujours la trace du crayon, et en croisant les lignes, dans le genre que représente le dessin. Quand le grillage est terminé, on masque également le dessus du moule, en faisant aussi aboutir le bout des cordons en sucre sur les anneaux primitifs, en tournant le moule. Dès que le sucre et le moule sont froids, on chauffe légèrement la surface du sucre, en le présentant une seconde devant un feu modéré, puis on dégage la sultane du moule, en la poussant, peu à peu et avec le plus grand soin, pour l'enlever; on la pose aussitôt sur un plafond, on la couvre avec un globe en verre pour la tenir dans un lieu sec. — Pour préparer le couvercle de la sultane, il faut d'abord huiler un petit plafond, et sur le fond de celui-ci tracer un rond de 3 centim. plus large que le diamètre du moule; on suit alors cette trace avec un épais cordon de sucre coulé à la cuiller; aussitôt que le cercle est tracé, on coule un grillage dont les lignes vont d'une extrémité à l'autre du cercle, en se croisant, afin d'obtenir une abaisse avec laquelle on masque le haut de la sultane, et autour de laquelle on applique la bordure pendante, composée avec des détails de sucre filé fin et blanc, régulièrement coupés. Le haut de la bordure est orné avec de petites clochettes en sucre rose; c'est sur cette abaisse, ainsi bordée, qu'on fixe l'aigrette à double coupe dont il a été parlé à l'article n° 2265.

2274. Sultane droite en sucre filé. (Dessin n° 317.) — Pour préparer cette sultane, il faut tracer sur les parois d'un moule uni, le décor représenté par le dessin; on huile extérieurement le moule, on l'entoure sur le haut et à sa base avec 2 anneaux de ficelle; ces anneaux sont masqués avec du sucre coulé à la cuiller. On coule également

un cordon de sucre sur l'angle du fond du moule, puis on prend celui-ci de la main gauche, en le tenant par la douille, et, avec une cuiller trempée dans du sucre au cassé, refroidi à point, on laisse couler ce sucre en cordons continus qui ne doivent presque pas s'aplatir sur le moule; il faut surtout observer de faire aboutir les deux bouts de ces cordons sur les anneaux de sucre disposés aux extrémités du moule. Cela fait, on coule un grillage sur le haut du moule, en reliant les cordons du sucre avec l'anneau supérieur, afin de donner de la solidité à la sultane. Quand le sucre est refroidi, on démoule la sultane, après avoir légèrement chauffé la superficie du sucre; on l'orne alors sur sa partie supérieure avec une double bordure de dents-de-loup en sucre filé blanc, en ayant soin de masquer la soudure avec de petits ronds en sucre filé rose. — Pour filer les grosses pièces, il faut qu'une personne s'occupe exclusivement de la cuisson du sucre; car cette cuisson doit se faire en petite quantité à la fois, mais avec intelligence, de façon que les cuissons se succèdent régulièrement et n'attendent pas.

2275. Sultanes pleines, en sucre filé. — On appelle *sultanes pleines* celles qui sont formées avec des nappes de sucre filé fin, et ne sont pas à jour. On confectionne ces sultanes en opérant par deux méthodes différentes. La première consiste à filer le sucre à la jetée, sur le moule, de façon à en masquer les parois extérieures. Le second procédé consiste à masquer tout simplement le moule avec une belle nappe de sucre blanc ou rose pâle, filé séparément en gerbe; mais dans les deux cas, il faut opérer sur une *carcasse* en sucre filé en cordons sur le moule même. Cette carcasse n'a pas besoin d'être filée régulièrement. — Les sultanes pleines peuvent être en sucre de deux nuances, mais à condition que le blanc domine toujours; on peut les orner avec une aigrette ou un pompon, suivant la forme. Les pompons conviennent surtout pour les sultanes montées en dôme. On sert généralement les sultanes pleines comme pièce d'ornement, mais on peut toujours les entourer avec une garniture mangeable.

2276. Sultane à dôme, pleine. (**Dessin n° 273.**) — Cette sultane est exécutée sur un moule à dôme; le sucre fin est soutenu en-dessous par une charpente en sucre filé en cordons sur le moule à dôme. Quand la sultane est filée, quand les surfaces extérieures sont bien lisses et régulières, on décore le haut du dôme avec des losanges en sucre rose, coupés au couteau; la partie centrale est ornée avec un petit pompon en sucre filé fin et blanc, entouré et maintenu avec des feuilles en sucre nuancé.

2277. Sultane à dôme, à grillage. (**Dessin n° 274.**) — Pour préparer cette sultane, il faut d'abord huiler légèrement un moule à *calotte* et à rebords; on trempe ensuite une cuiller à bouche dans du sucre au *cassé*, on enlève perpendiculairement cette cuiller pour laisser égoutter un peu le sucre, et filer alors, sur le rebord extérieur du moule, un cercle en cordon épais; on file aussitôt la sultane en croisant régulièrement les cordons de sucre, dans le genre représenté par le dessin. Quand le sucre est froid, on détache la sultane du moule, et on fixe sur le haut de celle-ci un petit pompon, entouré à sa base avec de petites perles imitées en sucre.

2278. Sultanes en glace royale. — Les sultanes en glace sont très-élégantes; elles ont en outre l'avantage de pouvoir être préparées d'avance. — Avant d'entreprendre ce travail, il convient pourtant de bien se rendre compte des difficultés qu'il renferme, car alors il est plus facile de les prévenir. On exécute ordinairement ces sultanes sur des moules à croquembouche, en cuivre étamé ou en fer-blanc, mais unis, hauts de forme : c'est surtout alors que les sultanes sont constituées dans de mâles proportions qu'elles produisent un effet frappant. — Pour opérer, il faut d'abord entourer le moule avec une charpente en fil de fer, formée par 2 anneaux entourant les extrémités du moule et reliés entre eux par 3 ou 4 montants, également en fil de fer, placés à une égale distance les uns des autres, afin de ne pas nuire à l'harmonie du décor. Quand le moule est ainsi enveloppé, on le renverse avec le fond en haut; sur ce fond, on croise 2 ou 3 tiges en fil de fer se reliant avec l'anneau du tour, afin de donner à cette charpente une solidité certaine. Cela fait, on enduit les surfaces du moule avec une couche mince de saindoux; avec la pointe d'un crayon, on trace alors régulièrement sur le moule le décor qu'on se propose d'exécuter, puis on entoure, des deux côtés, avec des cordons de glace, le cercle et les tiges en fil de fer composant la charpente de la sultane. Les tiges du dessus doivent être également masquées de glace, afin de donner plus de solidité à la charpente. — Cela fait, il ne reste plus qu'à exécuter le dessin tracé sur le moule, en poussant la glace à l'aide d'un cornet en papier, coupé du diamètre en rapport avec le dessin projeté; ce travail doit être exécuté avec beaucoup de précision, car un dessin incorrect choque la vue et décèle un artiste peu sûr de lui-même; quand il s'agit de décorer et qu'on n'est pas de première force, il faut toujours s'attacher aux dessins les plus simples. L'épaisseur des cordons de glace doit naturellement être en rapport avec les dimensions du moule. Quel que soit le décor, les cordons de glace doivent toujours se rattacher et venir se relier aux anneaux, comme aux tiges montantes de la charpente, sur lesquelles ils peuvent trouver un appui indispensable. Quand le dessin

---

PLANCHE CINQUANTIÈME. — GRAND TROPHÉE.

291

294

290-294 Pièces montées en pastillage

est tracé au cornet, il faut doubler les cordons de glace, en reprenant le travail à son point de départ, mais en s'attachant à suivre exactement le premier tracé, et surtout en dessinant les lignes avec plus de pureté, car ce sont celles qui sont les plus apparentes et qui, par conséquent, doivent être les plus correctes. — Le décor au cornet peut être exécuté en glace de couleur; mais il faut que le fond de la pièce reste blanc, les petits détails seulement doivent être nuancés, car la couleur blanche est celle qui donne le plus de distinction aux pièces de cette nature. Quand le décor est achevé, il faut faire sécher la glace à l'étuve tiède, mais à un degré si doux que la couche de saindoux ou de beurre, dont est enduit le moule, ne puisse jamais fondre, même après un séjour de 24 heures; si le beurre fondait, la glace se briserait, en séchant, par un retrait trop précipité, ou resterait en partie attachée contre les parois du moule; la sultane ne pourrait donc pas sortir sans être cassée. — Dès que la glace est bien sèche, on chauffe l'intérieur du moule jusqu'à ce que le beurre fonde, on dégage aussitôt la sultane, peu à peu, avec les mains, on l'enlève du moule pour la poser sur un petit plafond, la faire sécher, l'orner avec une double bordure pendante, exécutée séparément au cornet sur une abaisse en pastillage, ayant 3 centim. de plus que le diamètre de la sultane. — Cette sultane peut aussi être surmontée d'un sujet en glace poussée au cornet, dans le genre de l'aigrette en sucre filé représentée au dessin n° 318; elle peut en outre être dressée sur une abaisse en bois ou en pâte d'office plus large que son diamètre.

2279. Conservation du sucre filé. — Quel que soit le sujet filé, *sultane, aigrette, pompon,* si on veut le conserver en bon état, il faut, aussitôt qu'il est terminé, le placer sous une cloche afin de le garantir de l'action de l'air, et le tenir dans un lieu sec; mais si le sujet doit être conservé plusieurs jours, il faut absolument le placer sous un globe en verre s'emboîtant sur un tambour en bois, creux, dont le centre est empli avec de la chaux vive concassée. Cette matière ayant la faculté d'attirer à elle toute l'humidité de l'air, le sucre peut, par ce fait, se conserver intact pendant bien longtemps, en hiver surtout. Les pièces en glace et en pastillage peuvent être conservées d'après cette méthode.

2280. Ornements en sucre tors. — Voici comment on prépare le *sucre tors :* on cuit le sucre au *cassé*, on le verse aussitôt sur un marbre légèrement huilé pour le laisser refroidir pendant quelques minutes, puis on le retourne avec une spatule, en ayant soin de reporter les bords de la nappe de sucre sur la partie centrale, c'est-à-dire là où le sucre est le plus chaud; aussitôt qu'il devient malléable, on huile légèrement le bout des doigts pour tirer le sucre à deux mains, en reportant toujours sur la masse les parties qu'on enlève, jusqu'à ce que le sucre, par ce travail, devienne brillant, tout en prenant de la consistance. Il faut avoir soin de tenir toujours le sucre entassé, afin qu'il se maintienne chaud le plus longtemps possible; car il ne peut être transformé en ornements que pendant qu'il a de la souplesse; dès qu'il est froid, il devient cassant. Pour travailler ce sucre plus vivement, il convient d'être plusieurs personnes, mais surtout de le cuire peu à la fois. — Le *sucre tors* peut être employé à former des anses pour vases ou coupes; ces anses sont roulées en nattes formées avec 3 cordons de sucre. On les roule jusqu'à ce que le sucre soit à peu près refroidi; on donne alors la courbe nécessaire à l'anse, on la laisse refroidir ainsi. — Avec le sucre tors, on peut aussi imiter des feuilles, couleur naturelle du sucre ou nuancées; pour exécuter une feuille d'arbre, il suffit d'amincir le sucre avec les doigts, l'appuyer fortement dans un moule en plomb incrusté, légèrement huilé. — On fait refroidir les ornements en sucre tors à l'air. — Avec ce sucre, on peut encore imiter des roses dont on forme les pétales à la main pour les grouper ensuite, quand le sucre est froid, sur un bouton en sucre, afin de former la fleur. Ces roses peuvent être colorées au pinceau, ou avec de la couleur fine, en poudre.

2281. Bordures en glace royale. — L'exécution d'une bordure en glace, si difficile en apparence, est pourtant simple, pour peu qu'on soit familiarisé avec le travail du cornet. Le point essentiel, celui qu'on doit le moins négliger, est sans doute la préparation de la glace royale (voir n° 2240). Avec de bonne glace, un peu de pratique et du goût, on arrive forcément à de bons résultats.

2282. Bordures de socle, en glace. — Les bordures en glace s'appliquent ordinairement aux abaisses de socles ou de grosses pièces de pâtisserie; on les exécute, soit en les poussant au cornet, directement autour des abaisses, soit en les poussant sur verre; en ce dernier cas, on les colle, quand elles sont sèches. — Les bordures pendantes poussées directement sur abaisse sont représentées au dessin n° 287. — Les bordures exécutées sur verre sont représentées par les dessins n°s 286, 288, 289.

2283. Double bordure en glace. (Dessins n°s 314, 317.) — Pour exécuter une double bordure dans le genre appliqué au socle 314, il faut d'abord poser d'aplomb l'abaisse en bois ou en pâte, ayant les contours bien réguliers; puis avec un cornet garni de glace royale, coupé à son extrémité du diamètre voulu, on pousse contre l'abaisse un cordon de glace, en le laissant tomber de façon à former un demi-cercle, mais en ramenant le cordon contre l'abaisse, à 2 centim. de distance du point de départ, et en le fixant aussi contre l'abaisse à la hauteur du départ; à côté de ce

filet, on en pousse un autre dont on fixe les deux bouts à un demi-centim. de distance de chaque côté du premier cordon, en lui donnant la même inclinaison; cela fait, on pousse un troisième cordon à une égale distance du précédent, disposé dans les mêmes conditions; on continue à border le tour de l'abaisse, en observant surtout que les cordons de glace soient tous à la même hauteur et forment une ligne droite, régulière : c'est là le point essentiellement indispensable; une bordure irrégulière est toujours d'un pauvre effet. Quand la première moitié de la bordure est poussée, on la laisse sécher à l'air; dès qu'elle est résistante, on renverse simplement l'abaisse sens dessus dessous, sur le moule, mais avec précaution afin que la bordure qui a été poussée *pendante* se trouve maintenant être *montante;* on exécute alors la seconde moitié de la bordure, en opérant exactement d'après la même méthode; il faut seulement bien observer de faire raccorder les cordons de glace avec ceux de la première moitié de la bordure, dont on dissimule ensuite les jointures avec des points ronds poussés au cornet; la bordure ainsi terminée doit représenter à l'œil un enchaînement de cordons formant des ovales à jour réguliers. (V. 287.)

2284. Bordures en glace, sur verre. (**Dessins n°s 285, 288, 289.**) — Les bordures exécutées sur verre sont aussi d'un joli effet; elles s'appliquent plus ordinairement aux abaisses carrées ou hexagones; mais quel que soit le décor qu'on veuille exécuter, il faut le dessiner aussi exactement que possible sur un morceau de papier collé sous une bande en verre transparent; on enduit le verre avec une très-légère couche de beurre manié, c'est-à-dire assez mince pour laisser voir le dessin. On pousse tout d'abord un cordon de glace un peu épais sur le verre, du côté qui doit servir de base à la bordure, dans les dimensions du dessin; sur ce cordon on applique d'abord une tige en fil de fer bien droite, puis on encadre celle-ci entre 2 cordons de glace; on exécute alors le décor dans l'ordre représenté par le dessin, en le doublant, mais en ayant soin de bien relier les cordons entre eux. Quand la bordure est poussée, on fait sécher la glace à l'étuve très-douce, de façon que la chaleur soit impuissante à dissoudre le beurre dont le verre est enduit; sans ce soin, la glace s'attacherait sur le verre. Quand la bordure est séchée, il suffit, pour l'enlever, de chauffer le verre en dessous et dégager tout doucement la bordure; alors on la fait encore sécher à l'étuve douce, pour la coller enfin contre l'abaisse qu'elle doit orner. On colle ces bordures avec de la glace, en ayant soin d'en dissimuler les jointures avec des points poussés au cornet.

2285. Bordures en pastillage. — Les bordures en pastillage sont ordinairement ou taillées à l'emporte-pièce ou enlevées à la planche; à l'égard des premières, on abaisse le pastillage au rouleau, en abaisse très-mince, on pose celle-ci sur une double feuille de papier, pour la couper, en l'appuyant avec un petit moule à *découper,* en fer-blanc, qu'on passe chaque fois à l'amidon en poudre. A mesure que les détails d'ornement sont coupés, on les range à distance, sur une plaque épaisse, mais surtout bien droite, couverte de papier, pour les faire sécher à température très-douce, avec du papier dessus; quand elles sont bien sèches, on les colle, pendantes ou debout, contre les abaisses, à l'aide de la glace royale.

2286. Bordure en pastillage, découpée sur bande. (**Dessin n° 275.**) — Cette bordure est découpée sur une bande en pastillage à l'aide de 5 coupe-pâte dont l'un cannelé à moitié rond, 2 en triangles de différentes dimensions, un lisse à moitié de rondeur, et enfin un ovale, pointu d'un bout. Il ne faut jamais négliger de réserver, à la base de la bordure, une bande assez haute, sur laquelle elle trouve son appui. Les bordures n° 279 et 280 peuvent également être découpées sur bande.

2287. Bordures levées à la planche (**Dessins n°s 276, 284.**) — Pour lever les bordures à la planche, il faut rouler sur la table amidonnée, un cordon de pastillage de la longueur de la planche; on saupoudre l'incrustation avec un petit sachet empli d'amidon, on applique le cordon de pastillage sur la gravure de la planche, en l'appuyant avec le rouleau, puis on coupe le pastillage à niveau de la gravure avec un couteau mince; on enlève aussitôt la bordure tout doucement, à l'aide d'un petit morceau de pastillage humide, en l'appuyant peu à peu, sur la surface du pastillage; quand la bordure est enlevée, on la pare droite aux deux bouts, on la laisse reposer 2 secondes pour la coller avec de la gomme arabique dissoute ou de la glace royale. — Au lieu de saupoudrer les planches, on peut les huiler très-légèrement à l'aide d'un pinceau ou d'une petite brosse.

2288. Bordures en pastillage, coupées au couteau. (**Dessins n°s 317, 320.**) — Ces bordures sont d'une grande simplicité, faciles à exécuter et d'un effet relativement joli, mais elles doivent être coupées bien égales. La forme la plus convenable est celle de triangles allongés, pointus d'un bout; le point essentiel consiste à les faire sécher bien droites, sur une épaisse plaque couverte de papier.

2289. Bordures en pastillage, courbées. (**Dessin n° 324.**) — Ces bordures sont ordinairement à jour, levées à la planche par parties séparées, de forme ovale, allongée. Le procédé est le même que pour les autres bordures levées à la planche, mais celles-ci sont séchées sur un rouleau saupoudré avec de l'amidon, puis collées à l'aide de la glace royale.

2290. Fleurs imitées en pastillage. Avec le pastillage et la glace, on peut obtenir des fleurs d'une vraisemblance parfaite; seulement il ne faut pas se dissimuler que ce travail réclame de la pratique et une certaine aptitude; mais il ne peut guère être expliqué avec précision sans le secours de la démonstration. — Pour exécuter les fleurs en pastillage, on se sert de petits ébauchoirs, les uns à tête ronde, les autres plats et tranchants, pointus ou coniques. Le pastillage qu'on emploie à ce travail peut être blanc ou nuancé, suivant la nature des fleurs qu'on veut exécuter. — Les roses, qui sont en apparence d'une confection si compliquée, ne sont pas cependant très-difficiles à imiter. On forme un à un les pétales avec de petites boules de pastillage qu'on amincit à la main, qu'on coupe et qu'on façonne avec les ébauchoirs, en leur donnant la couleur et la forme voulues; on les groupe ensuite, en les collant sur un bouton en pastillage, mais en ayant soin de leur donner l'évasement nécessaire afin d'imiter exactement la fleur. — On confectionne par le même procédé les *pensées*, les *œillets* et les *marguerites*. Pour exécuter les *fleurs d'oranger*, les *muguets*, les *lilas*, et en général les fleurs à calice, il faut d'abord préparer un bouton en pastillage de forme ovale et pointue, le couper sur sa longueur, sans diviser les parties; on amincit ces parties pour leur donner la forme et les modeler à l'aide d'un ébauchoir. — On colore les fleurs, à nuances variées, quand elles sont montées, c'est-à-dire à l'aide du pinceau. On les vernit en tout ou en partie, mais seulement quand elles sont sèches.

2291. Fleurs imitées en glace. — Avec la glace royale on exécute de jolies fleurs. — On peut acheter des douilles spéciales, ayant des ouvertures lisses ou cannelées que l'on adapte au bout des cornets; mais avec un simple cornet de papier, coupé en courbe et maintenu plat, à l'aide d'un fil de fer ployé, on peut également former des roses. Dans les deux cas, il s'agit de pousser les pétales l'un après l'autre contre un bouton en pastillage de forme conique. Le difficile consiste à pousser ces pétales dans les conditions voulues pour qu'ils conservent, et le relief nécessaire, et cette forme naturelle qu'une main adroite sait seule leur donner. — La glace avec laquelle on forme les roses peut être blanche ou nuancée, mais les roses rouges doivent être fardées avec du coton ou au pinceau très-doux, préalablement appuyé sur du carmin en poudre. — On forme les pétales des tulipes sur des œufs légèrement beurrés; quand ils sont secs, on les détache, en chauffant légèrement les œufs, puis on les colore au pinceau pour les grouper artistement sur un bouton en pastillage, en les collant. — On peut aussi exécuter des fleurs à pétales en sucre au *cassé*, travaillé à la main; ce travail réclame beaucoup de pratique et surtout de la dextérité.

2292. Fruits en pastillage. — Avec une pâte aussi souple et maniable que le pastillage, on peut facilement modeler des fruits à la main, à l'aide d'ébauchoirs; ce qui est moins facile, c'est de les colorer, en leur donnant cette physionomie de vraisemblance et de naturel qui en fait tout le mérite; le mauvais coloris des fruits les rend vulgaires et disgracieux. En modelant les fruits, il faut surtout s'attacher à tenir le pastillage mince, afin de pouvoir bien le faire sécher; les gros fruits, tels que *pommes*, *poires*, *pêches*, *abricots*, *prunes*, etc., sont seulement moulés aux trois quarts de leur forme, car ils sont généralement groupés de façon à ne pas être vus en entier, soit qu'ils entrent comme garniture d'une corbeille, soit comme bordure de socle. Les petits fruits, tels que *cerises*, *fraises*, *groseilles*, *noisettes*, peuvent être modelés entiers. — Quelle que soit la teinte naturelle des fruits, on peut toujours les exécuter d'abord en pastillage blanc; et quand celui-ci est bien sec, le masquer avec une glace royale liquéfiée à point, nuancée de la teinte formant le fond naturel des fruits; quand cette glace est sèche, on donne aux fruits des teintes plus vives ou des demi-teintes, avec des couleurs pulvérisées, dont on imprègne un petit tampon de coton; en ce cas, il suffit, pour faire prendre la couleur, de souffler sur la glace et passer aussitôt le tampon dessus. — On passe au vernis à bonbon les fruits qui réclament du brillant, tels que les *poires*, *pommes*, *cerises* et *groseilles*, on imite la couche du givre de certains fruits, *prunes noires* et *pêches*, en les saupoudrant avec de la fécule qu'on fait tomber de haut, en la tamisant à travers un sachet en laine; mais il faut préalablement que les fruits soient humectés avec l'haleine, en soufflant dessus. — Quand on veut dresser les fruits imités sur une coupe, on emplit d'abord celle-ci avec un fond en carton formant le dôme, contre lequel on les colle à la glace royale, en les entourant avec des fleurs artificielles.

2293. Portiques en pastillage et en sucre. (Dessins nos 125 A, 126 A, 127 A.) — Ces portiques appartiennent à 3 ordres différents : *mauresque*, *grec*, *gothique*; mais à côté de ces ordres classiques et réguliers existent les ordres de fantaisie, composés selon les besoins du moment. — Ces portiques sont composés d'un entablement à arceau, supportant une frise et une corniche en relief, portées elles-mêmes par 2 colonnes. L'entablement est en pastillage, levé à la planche ou coupé sur une bande lisse. Dans ce dernier cas, les parois sont décorées au cornet, mais bordées, ou plutôt encadrées, dans leur ensemble, par une petite bande plate en pastillage, posée en relief. La frise est également bordée en relief; les architraves et les ornements de la corniche doivent toujours être appliqués en relief. — Les colonnes portant l'arceau peuvent être levées à la planche ou montées sur carton. Le soubassement peut être en bois plein ou en carton vide; dans les deux cas, il doit être solide et masqué avec des bandes en pastillage.

2294. Colonnes en sucre tassé. — Nous avons donné plus haut la méthode de préparer du sucre tassé. — Pour exé-

cuter des colonnes avec cette matière si docile à prendre les empreintes, il faut disposer de moules en étain ou de tout autre métal, mais à charnières, dans le genre de ceux à glace, portant la moitié de l'empreinte de chaque côté. Le procédé pour mouler les colonnes est des plus simples : il suffit d'empiir le vide des deux parties du moule, en tassant le sucre; on le coupe aussitôt à niveau des surfaces pour fermer le moule et laisser raffermir le sucre; on démoule ensuite les colonnes avec toutes les précautions qu'exige la fragilité de la matière. Les colonnes ainsi formées imitent le marbre d'une manière frappante; quand elles sont sèches, elles sont d'une solidité parfaite. Les moules destinés à former ces colonnes doivent être sans chapiteaux, ou alors à chapiteaux ronds, sans creux. Les chapiteaux peuvent être formés dans des moules en plâtre, en quatre parties, ouverts sur le haut, afin de pouvoir introduire et tasser le sucre. Les colonnes 128 A, 130 A, 131 A, 132 A, 133 A, peuvent être exécutées en sucre tassé.

2295. Colonnes en sucre taillé. — Le sucre est une matière se prêtant fort bien à être taillée au couteau, sciée ou limée, mais pour tailler des colonnes au couteau, il faut éviter les sujets ayant des creux façonnés. Pour opérer avec plus de régularité, il faut faire scier le sucre à la machine, en morceaux carrés ayant les dimensions qu'on veut donner aux colonnes, soit comme diamètre, soit comme hauteur, mais les chapiteaux et les soubassements doivent être rapportés. Les colonnes cannelées de l'arceau 126 A peuvent être, sans difficulté, taillées au couteau. Le chapiteau peut être exécuté en sucre tassé. La colonne représentée au nº 129 A peut être taillée en plusieurs pièces, ce qui simplifie l'opération. Les colonnes portant les nºˢ 130 A, 131 A, 132 A et 133 A, peuvent également être exécutées en sucre taillé. On trouvera plus bas la méthode de tailler le sucre.

2296. Colonnes en pastillage. — On exécute les colonnes en pastillage par 2 procédés différents; le premier consiste à les mouler dans une incrustation gravée sur bois à double épreuve, c'est-à-dire qu'elles ne sont moulées qu'à moitié; ces moitiés sont ensuite accouplées en les soudant à la gomme. La difficulté de l'opération consiste à faire sécher ces colonnes droites, si elles sont au complet; pour tourner la difficulté, il n'y a qu'un moyen, c'est de ne lever à la planche, tout d'abord, que le fût de la colonne, sans chapiteau ni soubassement; ceux-ci sont levés séparément, séchés, puis soudés. — Si les colonnes sont à fût lisse, on peut les exécuter par un procédé plus pratique, plus simple et plus sûr; il faut les faire vides, sur un tube en carton mince, lisse et blanc, formé sur un fût du diamètre et de la longueur voulue. Ce carton est ensuite plaqué en pastillage abaissé au rouleau; l'essentiel est de dissimuler la soudure avec le plus grand soin. Les colonnes vides, en pastillage, sont bien plus solides que les colonnes pleines, par ce fait même qu'elles sont vides, car alors le pastillage peut promptement sécher. Le pastillage des colonnes pleines est non-seulement plus long et plus difficile à sécher, mais il arrive très-souvent qu'en séchant il se gerce. Les colonnes des portiques 125 A et 127 A, ainsi que les colonnes 128 A, 131 A, peuvent être formées sur des tubes en carton. Les détails dont ces colonnes sont ornées peuvent être appliqués après leur formation.

2297. Colonnes en sucre coulé. — Les colonnes en sucre coulé sont d'un très-joli effet. Elles sont coulées (vides) dans des moules en métal ou en plâtre. La méthode de couler le sucre est décrite au chapitre de l'office. Le point essentiel consiste à obtenir le sucre blanc et lisse. Ces colonnes sont coulées au complet, c'est-à-dire avec le chapiteau et le soubassement. Dans l'application des colonnes en sucre coulé, il est prudent de ne leur faire supporter aucun poids, ou alors de les soutenir intérieurement avec une petite colonne en bois qui sert de soutien.

2298. Sujets d'ornements de pièces de pâtisserie. — Les sujets d'ornements pour pièces de pâtisserie sont en partie représentés sur les pièces mêmes, mais on peut encore trouver des modèles utiles sur les sujets des pièces froides. Il suffit de les choisir avec discernement. — Les sujets en pastillage peuvent être variés à l'infini, l'essentiel c'est de savoir les utiliser, mais surtout de leur donner une application conforme. Les *trophées*, les *harpes*, les *lyres*, les *casques*, les *vases*, les *coupes*, et enfin tous les détails pouvant être ou modelés ou moulés, sont aptes à former des sujets. Pour plus de variété, on peut, sans inconvénients, exécuter des sujets très-jolis, en mêlant les genres; c'est-à-dire qu'un sujet moulé ou levé à la planche peut être orné au cornet ou avec des détails modelés à la main. Ainsi, les couronnes représentées aux dessins nºˢ 325, 326, peuvent être exécutées partie en pastillage, partie en glace royale.

2299. Tambour en pastillage, orné de drapeaux. (**Dessin nº 327.**) — Ce sujet est tout en pastillage; il consiste en un tambour imité, orné avec quelques petits drapeaux, piqués en éventail; les drapeaux sont piqués sur un tampon en pastillage collé sur l'arrière du petit tambour.

2300. Aigle coulé en sucre. (**Dessin nº 328.**) — Cet aigle est coulé dans un moule en plâtre. La méthode pour couler le sucre est décrite au chapitre de l'office. L'aigle doit être coulé vide; quand le sucre est refroidi, on colle le

---

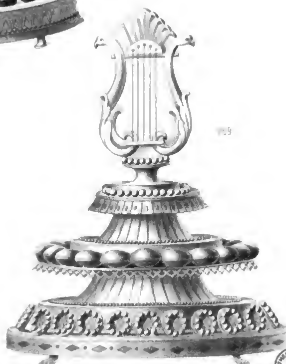
PLANCHE CINQUANTE-ET-UNIÈME. — FONTAINE.













295. 296 Trophees de musique — 297 Fontaine ornée de sucre filé

298 Gradin à harpe — 299 Gradin à lyre.

sujet sur une boule en sucre ou en pastillage, fixée elle-même sur une petite abaisse en pastillage. Les drapeaux qui entourent le sujet sont modelés en pastillage.

2301. Sujets en glace royale. — Les sujets en glace se composent surtout de *coupes*, *vases*, *casques*, *lyres* et enfin de tous les ornements pouvant être formés sur les parties convexes d'un moule beurré; si le décor est minutieux, on trace le dessin sur le moule; si le sujet est exposé à faire des efforts, on le soutient avec une petite charpente en fil de fer; mais quand le sujet est simple, il suffit de doubler les cordons en reliant avec soin les ornements entre eux. On fait ensuite sécher la glace à l'air ou à l'étuve très-douce; pour démouler les sujets, il suffit de chauffer les moules à l'intérieur.

2302. Mandrins pour socle d'entremets, gradins et pièces montées. — Les mandrins pour socle doivent être légers, mais solides; ceux représentés aux nos 107, 109, 119, 120, 121, 124, 128, 129, sont tous applicables à la construction des socles; il faut surtout que les abaisses soient fixes ou vissées sur la tringle; ces abaisses doivent être garnies d'une poignée en fer servant à soulever les socles.

2303. Mandrin pour gradin. (Dessin n° 121.) — Ce mandrin est formé en 3 pièces mobiles; il réunit toute la solidité désirable; il peut être masqué en pastillage ou sablé avec du sucre en couleur.

2304. Mandrin pour socle rond d'entremets. (Dessin n° 129.) — Ce mandrin est en bois tourné, il peut être en plusieurs pièces s'emmanchant les unes dans les autres. Le mandrin peut être masqué en pastillage ou sablé avec du sucre en couleur.

2305. Mandrin pour fontaine. (Dessins nos 124, 125.) — Ce mandrin se compose de 3 montants en bois tournés, et de 3 coupes; ces coupes sont percées sur le centre de façon à pouvoir s'emmancher avec les montants. Les coupes et les montants, quand ils sont assemblés, peuvent être ou masqués en pastillage, ou sablés avec du sucre en couleur.

2306. Mandrin de socle d'entremets. (Dessin n° 130.) — Ce mandrin peut être à 3 pans; il peut être exécuté en bois, et en plusieurs pièces; mais il est plus facile de le tailler sur du sucre ou de le mouler en carton-pâte; s'il est en sucre, il convient de le percer au centre, afin de pouvoir enfiler une tringle en bois ou en fer.

2307. Planches gravées. — Les planches gravées sont en bois ou en soufre coulé : les premières sont préférables. Un praticien soucieux de bien faire ne doit rien négliger pour s'en munir, peu à peu, d'une collection aussi complète que possible, variée, choisie avec discernement. Le service que rendent ces planches dans le travail de la pâtisserie est infini, souvent inappréciable. Les hommes les plus pratiques, les plus adroits, sont obligés d'y recourir : elles facilitent l'exécution et abrégent le travail en le simplifiant.

2308. Socles en sucre, sculptés ou taillés. — Les socles en sucre, qu'ils soient sculptés ou taillés, sont de longue durée, peu coûteux, si on considère que le sucre est toujours utilisable. On peut leur donner beaucoup d'élégance sans de grands efforts de travail; leur confection offre moins de difficulté qu'on pourrait le croire au premier abord; celui qui sait tailler correctement une croustade peut entreprendre avec assurance le découpage d'un socle. — Pour exécuter un socle en sucre taillé, il faut d'abord en tracer le dessin sur papier, dans les proportions exactes qu'on veut lui donner, afin de pouvoir juger de l'effet d'ensemble. Autant que cela se peut, on doit s'attacher à multiplier les pièces d'un socle, afin d'en faciliter l'exécution. On choisit un pain de sucre blanc, on le scie en morceaux, en rapport avec les sujets pour en arrondir les contours avec la lime; on creuse les lignes avec la lame d'un couteau courte et forte : les cavités profondes sont creusées avec des gouges de différentes grosseurs.

2309. Socle à frise, en sucre taillé. (Dessin n° 325.) — Ce socle est en 4 pièces, percées, enfilées à une tringle en fer à écrou : cette tringle est fixée sur un fond en bois masqué en pastillage; ce fond est lui-même collé sur une abaisse également en bois, plus large que le fond, sablée au sucre, ornée avec une bordure montante, en pastillage. — Le socle se compose d'abord d'une bobêche, ou coupe renversée, taillée en cannelons creux, festonnés sur les bouts; cette bobêche s'appuie sur un pied de coupe renversé, portant sur un autre pied de coupe, droit; les 2 pièces sont reliées par un boudin cannelé en éventail. La base du socle est ronde, elle peut être taillée séparément ou être adhérente au pied de coupe; elle est décorée au cornet sur son épaisseur. Les 4 pièces sont tour à tour enfilées à la tringle, mais solidement fixées, afin qu'elles ne vacillent pas; pour éviter cet inconvénient, il faut glisser, entre la tringle et le sucre, des morceaux de liége qui maintiennent celle-ci d'aplomb. On mastique ensuite les jointures avec de la glace royale ou du pastillage ramolli. Quand le socle est monté, on applique sur le haut, l'abaisse toute bordée; on visse l'écrou de la tringle sur l'abaisse même, afin de la maintenir d'aplomb. L'extrémité vissée de la tringle doit être à poignée, elle est dissimulée

par une caisse vide ou un tambour renversé, masqué en pastillage ou sablé au sucre. C'est sur cette abaisse qu'on dresse le plat ou la pièce que doit porter le socle.

2310. Socle cannelé, en sucre sculpté. (Dessin n° 315.) — Ce socle exige une grande régularité d'exécution. Il est monté sur un mandrin à tringle de fer fixée sur une abaisse en bois; il est composé de 6 pièces en sucre taillé, percées, bien ajustées, enfilées à la tringle, en les collant les unes sur les autres avec de petites parcelles de pastillage ramolli. Les cannelures du pied du socle sont concaves, celles de la bobèche renversée et de la coupe sont en relief. Les 4 esses appliquées contre le pied du socle sont en sucre, taillées séparément et rapportées. L'abaisse supérieure est en bois mince, recouverte sur sa surface avec du papier blanc, sablée avec du sucre rose, ornée sur ses contours avec une bordure en pastillage coupée à l'emporte-pièce; cette abaisse est soutenue par l'écrou de la tringle; sur son centre est disposé un tambour en bois, mince et léger, masqué en pastillage, ou sablé au sucre : c'est sur ce tambour qu'on dresse la pièce.

2311. Socle en sucre filé. (Dessin n° 316.) — Le mandrin de ce socle se compose simplement d'une tige en bois, solidement fixée sur une abaisse également en bois; le corps du socle est formé avec une coupe et son pied, portés par un dôme. Ces 3 pièces doivent être solidement constituées, elles peuvent être en pâte d'office ou en carton-pâte. Le carton-pâte est préférable pour la pièce inférieure, qui doit supporter le poids du socle. Ces pièces sont d'abord masquées avec une glace blanche, au blanc d'œuf, puis masquées avec une couche régulière de sucre filé fin et blanc : ces nappes de sucre sont appliquées quand le socle est monté. Le boudin du milieu, dissimulant les jointures, est formé avec une bande épaisse de sucre filé fin, enroulé sur place entre la coupe et le pied, égalisé avec soin : ce boudin est orné, sur le haut et sur le bas, avec des cordons de sucre recourbés d'un bout. Le bas de la coupe est entouré avec une bordure saillante en sucre filé, blanc ou rose. Les surfaces du demi-dôme sont également masquées avec du sucre filé fin; ce sucre est orné avec des cordons légèrement courbés, appliqués en rosace sur la surface à distance égale. La base du dôme, c'est-à-dire le bord de l'abaisse inférieure, est orné avec une bordure droite exécutée en pastillage ou en sucre filé de 2 nuances. L'abaisse supérieure du socle est ornée avec une double bordure montante et descendante; cette bordure est formée avec de petites clochettes en sucre, pouvant être remplacées par une simple bande de sucre filé, coupées sur une épaisse nappe de sucre, ou bien par des pastilles de sucre au *cassé*, blanc ou rose; ceci est une affaire de goût.

2312. Socle à corne d'abondance. (Dessin n° 313.) — Ce socle est monté sur une tringle en fer fixée sur une abaisse. La base est en bois, vide, masquée en pastillage et décorée. Les 3 cornes d'abondance sont d'abord moulées en pastillage blanc, puis décorées au cornet avec de la glace, d'un vert tendre; ces cornes sont collées avec de la glace, garnies ensuite avec de petits fruits variés, imités en pâte d'amande, glacés et groupés, en les collant au sucre; ils sont entremêlés avec des feuilles vertes en sucre au *cassé*, exécutées sur des moules en plomb. L'abaisse supérieure est vissée à l'écrou de la tringle; elle est bordée avec des triangles en pastillage, coupés en dents-de-loup; ces triangles sont d'abord séchés sur une surface arrondie, de façon à leur donner la courbe voulue, puis collés avec de la glace royale; cette bordure, exécutée sans le secours d'aucun moule, n'est pas d'un mauvais effet.

2313. Socle en glace royale et en pastillage (Dessin n° 314). — Ce socle, de forme légère, est d'une exécution facile pour le praticien ayant quelques notions du travail au cornet. Le mandrin sur lequel est exécuté le socle est construit dans le genre de celui représenté par le dessin n° 119. Le corps du socle est composé de 4 pièces en carton-pâte, foncées dans des moules; quand elles sont cuites, bien séchées et refroidies, on les masque avec du pastillage abaissé très-fin, à l'aide d'un rouleau cannelé; on les décore au cornet avec de la glace nuancée. — L'abaisse inférieure de bonne épaisseur et lourde plutôt que légère, doit être décorée au cornet ou avec du pastillage. L'abaisse du haut est ornée avec de la glace royale, mais cette dernière doit être bordée avant d'être fixée sur le socle. — Les abaisses en bois sont exposées à gondoler en séchant; celles en double carton recouvertes de papier glacé, séchées sous presse, n'ont pas cet inconvénient, si on évite de les mouiller et de les exposer à une chaleur trop forte.

2314. Socle chinois en sucre taillé (Dessin n° 326). — Ce socle est de forme hexagone, mais l'abaisse supérieure est ronde. Le pied du socle est formé avec 6 pièces à angles renversés et montants; le point essentiel consiste à souder ces pièces de façon à en dissimuler la jointure. Le haut du socle est formé par une coupe à 6 pans dont l'extrémité est arrondie; la jointure est masquée par des feuilles tombantes, en pastillage; mais le centre de la coupe est enserré dans un encadrement en pastillage à 6 pans, à angles recourbés et tombants; ces angles, ainsi que ceux du pied, sont ornés de petites boules en sucre ou en pastillage. — Le socle est monté sur une base en bois, massive, portant sur son centre une tringle à vis et à poignée mobile; cette base est fixée sur une abaisse plus large, également en bois, sablée au sucre et bordée en pastillage. Les pièces sont tour à tour enfilées à la tringle, consolidées avec du

liége, mastiquées avec du pastillage ramolli. Quand le socle est monté, l'abaisse bordée est appliquée sur le socle, maintenu d'aplomb à l'aide de l'écrou. Le haut de la tringle est dissimulé par un tambour vide, renversé sur l'abaisse.

2315. Socle à esses (**Dessin n° 323**). — Le mandrin de ce socle peut être exécuté en bois masqué en pastillage, mais en plusieurs pièces. La base est vide, décorée sur les pourtours; elle est traversée au centre par une tringle en fer. L'abaisse supérieure est en bois, fixée à l'aide d'un écrou. Les *esses* sont en bois, mais masquées avec du pastillage blanc; ces esses doivent être préalablement séchées, décorées au cornet et enfin collées d'aplomb, en les appuyant contre la tringle. Au-dessus de ces esses est disposé un boudin en bois, masqué en pastillage; c'est sur ce boudin que porte la coupe et son pied, supportant l'abaisse supérieure; celle-ci est sablée en dessous, masquée sur le haut avec du papier blanc; elle est ornée avec une double bordure en pastillage à jour; l'épaisseur de l'abaisse est masquée avec une bande en pastillage nuancé.

2316. Socle à vase en carton (**Dessin n° 328**). — Les socles construits en carton sont légers, mais ils offrent néanmoins les garanties de solidité désirables. Le socle représenté par le dessin est construit en carton; il est monté sur un mandrin dans le genre de celui représenté au n° 109. — Le corps du socle représente un vase de forme hexagone, posé sur un pied; l'un et l'autre sont formés avec des bandes de demi-carton glacé, dont chaque bande forme une des faces de l'hexagone; on assemble ces bandes pour les coller solidement, en les soutenant, à l'intérieur, avec du papier collé. Quand les 2 pièces sont assemblées et collées, on les enfile dans la tringle en bois adhérente au mandrin; on dissimule alors les jointures avec un boudin en pastillage. L'abaisse supérieure formant corniche, est aussi de forme hexagone dont les angles sont flanqués, chacun avec une tourelle en carton, exécutées à l'aide de fausses coupes; elles sont ornées avec des abaisses graduées et en pastillage. Les intervalles sont ornés avec des bandes de pastillage, fixées en dessus et en dessous de l'abaisse supérieure; les unes (celle du dessous) sont coupées en arceau, les autres en pointe, de forme triangulaire; mais les unes et les autres sont bordées avec des liserons en pastillage. — Le corps du socle est formé en carton blanc, mais les bordures appliquées sur les jointures sont en pastillage, ainsi que les cannelures formant le boudin. — Ce socle peut être exécuté en sucre taillé.

2317. Socle gothique, plaqué en pastillage (**Dessin n° 327**). — Ce socle est monté sur un fond en bois, masqué en pastillage, décoré sur son épaisseur; il porte sur son centre une douille en bois, sur le haut de laquelle doit être fixée l'abaisse supérieure. Le cylindre formant le corps du socle est en carton roulé, maintenu aux deux extrémités par une abaisse évidée au centre. Le cylindre est masqué avec des bandes minces en pastillage vert et blanc, abaissées au rouleau, coupées bien égales, pour être collées à la gomme dissoute, en alternant les deux nuances. La corniche est de forme hexagone; les pans de cette corniche forment l'arceau gothique; ils sont exécutés en pastillage, ou en carton masqué et bordé. Ils sont appliqués contre l'abaisse supérieure qui doit être en bois. La bordure montante est en pastillage, à jour, levé à la planche.

2318. Socles en carton-pâte. — Les socles en *carton-pâte* sont avantageux sous le rapport de la durée, ils sont préférables à ceux en pâte d'office. Le socle n° 314 peut être exécuté en ce genre. — L'apprêt du *carton-pâte* est décrit au n° 2241. Voici la méthode d'opérer : quand la pâte est bien reposée, on l'abaisse au rouleau sur la table farinée pour la couper de dimension voulue; on forme alors un moule à coupe avec son pied, ainsi qu'un moule à timbale; celui-ci doit être foncé jusqu'au milieu de sa hauteur seulement. Avec de la même pâte, on prépare un cercle moulé sur le bord intérieur (la cuvette) d'un plat; ce cercle doit s'adapter juste sur le bord de la coupe. Quand cette pâte est bien séchée, on démoule les pièces, on lime les bords bien droits pour les ajuster, en les collant les unes sur les autres, bien d'aplomb, dans l'ordre représenté par le dessin; on colle aussi sur le haut de la coupe une abaisse ronde en carton, ainsi que le cercle servant de frise, pour le laisser sécher; on masque complétement le socle avec du papier glacé blanc et rose, ou avec du pastillage abaissé mince, coupé dans les dimension voulues : la souplesse de cette pâte la rend facile à prendre toutes les formes. — Le socle est décoré avec du pastillage blanc, levé à la planche; on orne la frise avec des demi-boudins roulés à la main, coupés au couteau; on les colle à mesure avec de la glace royale sur le support de frise en carton. Les torsades, les petits liserons de bordures sont aussi levés à la planche. — Ces socles peuvent être glacés à la glace royale, blanche, ou sablés en sucre de couleur comme les socles en pâte d'office.

Le carton-pâte est un produit étranger à la pâtisserie, mais il est recommandable sous bien des rapports, car il est solide en même temps que léger; malgré cet avantage, on ne doit cependant l'employer que pour les carcasses des socles; les ornements applicables aux pièces mangeables ne peuvent être qu'en pastillage ou en pâte d'office.

2319. Socles en sucre tassé. — Les socles représentés par les dessins n°s 269, 270, 272, 273, peuvent être exécutés en sucre *tassé*. Ces socles sont formés dans des moules en plâtre ou en métal, mais en plusieurs pièces. Les différentes parties composant le socle : le pied, la coupe, le boudin, sont moulées séparément, séchées, puis assemblées. Il faut évidemment mouler ces pièces dans des moules de dépouille facile. Voici la méthode d'opérer : on prend de beau

sucre pilé et passé au tamis ordinaire; on le dépose dans un tambour à sucre pour en retirer la glace, afin de n'employer que le sucre grainé comme de la semoule fine, c'est-à-dire, sans poussière de sucre; on place la quantité voulue de ce sucre dans une terrine pour l'humecter très-légèrement avec les doigts trempés dans de l'eau, en les secouant au-dessus du sucre; on tourne celui-ci avec une cuiller pour le rendre mat au toucher, comme du sel humide ou de la neige : il faut bien observer que le sucre doit rester humide sans fondre. A ce point, on emplit les moules avec le sucre, en le pressant fortement et en le lissant en dessus avec la lame d'un couteau; on laisse le sucre pendant quelques minutes dans les moules, puis on renverse ceux-ci sur des plaques bien droites. Quand toutes les pièces sont démoulées, elles doivent avoir (extérieurement) l'apparence du sucre en pain, d'un beau grain. Comme ce sucre n'a encore aucune consistance, il faut le transporter sans secousses et le faire sécher à l'air; les pièces deviennent alors assez solides pour être montées et se soutenir. Mais pour plus de sécurité on doit mouler chaque pièce, en laissant un cylindre qui servira plus tard à les enfiler à une tringle; dans le cas contraire, on est forcé de percer un trou au milieu de chaque pièce en sucre, à l'aide d'une petite lime triangulaire; mais cette opération étant dangereuse, mieux vaut l'éviter; dans les deux cas, on enfile les pièces, pour monter le socle, à une tringle en fer solidement fixée sur une abaisse; on les colle avec du pastillage ramolli ou de la glace royale. Quand le socle est monté, on fixe sur le haut de la tringle une abaisse en bois destinée à supporter tout le poids de la pièce allant sur le socle, mais sans charger celui-ci; on masque les soudures des pièces avec des liserons en pastillage levés à la planche. — La bordure supérieure de ce socle est composée avec des palmes en pastillage levées à la planche et séchées sur un cylindre; ces palmes sont collées à la glace royale et soutenues, intérieurement et en dehors, par des liserons en pastillage. Les autres détails de cette bordure sont aussi levés à la planche avec du pastillage blanc. Les moules en cuivre conviennent très-bien pour mouler le sucre tassé; on peut mouler aussi des petites coupes pour sujet, et un grand nombre d'autres ornements; il suffit d'essayer l'opération pour se rendre compte de sa simplicité.

2320. Socles en sucre coulé. — Les socles nos 270, 271, 273, 274, peuvent être exécutés en sucre coulé. Quel que soit le genre des socles, il convient de les couler en plusieurs pièces et de monter celles-ci, en les traversant avec une tringle en bois ou en fer, fixée sur une abaisse en bois, à laquelle l'abaisse supérieure se trouve aussi fixée, de façon que ni le poids de la pièce ni celui de l'abaisse ne portent sur le sucre coulé, toujours trop mince pour posséder une résistance suffisante. — On colle les pièces en sucre coulé avec de la glace royale, mais on peut dissimuler les jointures à l'aide de liserons en pastillage. Si on colle les pièces en sucre avant de les enfiler à la tringle, on peut les mettre à candir, pour les rendre plus solides et leur donner du brillant.

2321. Socles en bois. (Dessin n° 273.) — Les socles en bois ont, pratiquement, beaucoup de qualités appréciables; ils sont solides, durables, d'une exécution d'autant plus facile qu'on ne la fait pas soi-même; il suffit d'en confier le soin aux tourneurs, en leur donnant simplement le croquis du profil qu'on désire obtenir et des proportions qu'on veut leur donner. Le profil représenté par le dessin appartient au style égyptien, il peut être sablé ou masqué en pastillage. Les ornements du socle sont poussés au cornet. — Si le socle est blanc, les ornements peuvent être nuancés clair; s'il est coloré, ces ornements doivent être blancs. — Ce genre de socle est aussi représenté à la planche des mandrins.

2322. Rochers pour pièce montée. — Les rochers sont, par le fait, les socles des pièces montées; ils sont de deux espèces : ceux qui peuvent être mangés, ceux qui ne sont pas mangeables. Quand on veut monter un rocher non mangeable, il faut d'abord construire un mandrin solide; si le rocher doit être plein, on peut alors former le mandrin avec 2 abaisses en bois, reliées par un solide montant. Si le rocher doit être à jour, on peut simplement former le mandrin avec une boîte en bois mince et ronde, sur les parois de laquelle on perce 2 ou 3 ouvertures; on renverse ensuite cette boîte sur une abaisse en bois pour la fixer solidement. C'est contre ce mandrin, en dedans et en dehors, qu'on groupe les détails du rocher. — Les rochers mangeables peuvent être montés sur des mandrins en pâte d'office; si ceux-ci sont en bois, ils doivent être recouverts de pâte; en ce cas, on les masque avec des petits gâteaux secs de toute nature, simples ou glacés au caramel, saupoudrés de pistaches ou de raisins. — On forme les rochers non mangeables soit avec du biscuit en couleur, cassé en morceaux informes et séchés à l'étuve douce, soit avec du sucre soufflé, blanc ou rose, également cassé en morceaux informes; on colle ces différentes matières avec de la glace royale ou avec du sucre au *cassé*, mais surtout en ayant toujours soin de dissimuler la charpente du rocher. Quand ces rochers sont montés, finis, on peut les orner avec de la mousse imitée en pâte d'amande verte, ou des feuilles imitées. Dans bien des cas, on peut les orner aussi avec du sucre filé à la jetée, blanc ou nuancé, surtout quand il s'agit de simuler des nappes d'eau.

2323. Rocher en sucre soufflé. (Dessin n° 312) — Ce rocher de forme basse est en sucre *soufflé*, rose; il est monté

PLANCHE CINQUANTE-DEUXIÈME. — BALLON.


300


301


302


303


304



300. Trophée d'agriculture 301 Trophée de guerre 302 Ballon imité
303 Gradin à corbeille 304 Gradin à casque

sur une large abaisse de forme hexagone, masquée sur son épaisseur avec du pastillage, et entourée par une galerie à jour également en pastillage. Le rocher est formé sur une boîte en bois mince et vide, percée tout autour par des ouvertures formant arceau. L'intérieur du rocher est orné avec du sucre filé à la jetée.

2324. Rocher en biscuit de couleur. (**Dessin n° 309.**) — Ce rocher est construit sur une boîte vide, de forme haute, entièrement fermée. Il est composé avec du biscuit de couleur, brisé, séché, collé à l'aide de la glace royale. Le côté principal est orné avec une belle nappe de sucre filé, fin, imitant une cascade. Le rocher est dressé sur plat, entouré à sa base avec des gâteaux variés, mangeables, groupés par espèces, mais sans être collés.

2325. Rocher à grotte. (**Dessin n° 310.**) — Ce rocher est monté sur un mandrin formé avec une boîte renversée dont les parois sont percées à jour, il est exécuté avec du sucre *soufflé*, de 2 nuances, blanc et rose; les jonctions et soudures sont dissimulées avec de la mousse en pâte d'amande, les morceaux de sucre *soufflé* sont entremêlés avec des feuilles en pastillage. Le dessous de la grotte est garni avec du sucre filé blanc, disposé en imitation d'une nappe d'eau.

2326. Rocher à fontaines. (**Dessin n° 311.**) — Ce rocher est construit sur une boîte vide, en bois léger, de forme ronde, masquée avec une bande en pastillage; cette bande est abaissée avec un rouleau incrusté en carreaux, forme de pierre de taille. Le rocher est fixé sur une abaisse en bois, ronde, ornée avec une galerie à jour, en pastillage nuancé; la galerie est soutenue à distance égale par des piliers en pastillage. Le haut du rocher est également orné avec une galerie à jour, en pastillage; contre les parois sont appliquées, à distance, des têtes de lion en pastillage, jetant de l'eau: cette eau est imitée en sucre filé.

2327. Pièces montées en pastillage. — Les pièces montées, proprement dites, sont celles uniquement destinées à l'ornementation des grandes tables, d'un buffet ou souper de bal; mais on classe également dans cette catégorie les pièces de fantaisie n'appartenant à aucun ordre, telles que les vases, les corbeilles, les chaumières, les lyres, les casques. Les fontaines en pastillage, en nougat ou en sucre, sont aussi comprises dans cette catégorie, mais ces sujets laissant moins de latitude à l'idéal sont considérées comme des pièces secondaires, tandis que les monuments imités, les temples, les pavillons, et en général les pièces d'architecture devant être construites d'après les règles de l'ordre auquel elles appartiennent, et réclamant de l'artiste plus d'intelligence et d'aptitude, sont, par ce fait même, des pièces de premier ordre. Le travail des pièces montées est généralement très-minutieux, il faut donc qu'un homme en ait le goût bien prononcé pour s'y adonner: celui qui le traiterait sans passion ou avec indifférence ne pourrait le continuer longtemps. — Avant d'entreprendre une pièce montée, à tel ordre qu'elle appartienne, il faut d'abord la dessiner dans tous ses détails, ou tout au moins dans des conditions suffisantes à pouvoir se rendre compte de l'ensemble. Si on copie un grand modèle, il faut en calculer les dimensions pour le réduire dans des proportions exactes. Les pièces montées en pastillage ou en glace peuvent être toutes blanches ou nuancées, selon leur style de construction: mais, dans tous les cas, les couleurs tendres doivent être employées de préférence aux teintes foncées qui ne s'adaptent guère qu'au genre rustique. — C'est surtout dans ce travail des pièces montées que les planches en bois sculpté et les moules ou formes de toute nature sont d'un grand secours: sans planches, sans moules adaptés à l'ornementation, l'exécution de ces pièces devient très-difficile.

2328. Pièces montées en glace royale. — Ces pièces ont quelque chose de léger qui les distingue de tous les autres genres. L'exécution d'une pièce en glace est un travail minutieux, long, compliqué, on pourrait ajouter ingrat; mais les résultats sont intéressants, flatteurs, admirables, si la science préside à l'opération; néanmoins il ne faut pas se dissimuler que le maniement du cornet n'est pas donné à chacun, et que ce n'est qu'après une longue et constante pratique qu'on peut y réussir avec succès. — A ce genre de pièce, le style gothique est celui qui s'y adapte le mieux: les galeries à jour, les grillages, les tourelles, les ogives produisent toujours un grand effet. Le dessin représenté au n° 312 peut donner une idée exacte de la légèreté, de la grâce de ces pièces. — La préparation parfaite de la glace de même que l'application bien combinée des charpentes en fil de fer sont des points capitaux et essentiels que les praticiens ne doivent point négliger; la glace par son élasticité et la promptitude avec laquelle elle sèche, quand elle est bien manipulée, rend le travail plus correct, tout en le facilitant. Les charpentes en fil de fer fortifient les détails et donnent à la pièce une solidité évidemment indispensable.

2329. Pièces en nougat. — Avec de beau nougat on peut exécuter des pièces d'un joli effet, sans qu'il soit nécessaire d'avoir de grandes capacités artistiques. Il suffit en effet que ces pièces soient établies dans des proportions exactes. — Les sujets qu'on peut exécuter en nougat sont très-nombreux et variés; mais on doit s'attacher à éviter ceux qui sont trop compliqués, car l'appareil se prête peu aux petits détails. Dans les *grosses pièces* de pâtisserie, il se trouve plusieurs sujets pouvant être utilisés comme pièces montées. Pour l'exécution de ces pièces, il faut, ou disposer des moules en rapport avec celle qu'on veut exécuter, ou alors se contenter de

former des sujets à surfaces unies et droites, car on ne manie pas le nougat avec la même facilité que le pastillage. Mais même sans le secours de moules on peut, avec du goût, obtenir encore des résultats satisfaisants; il s'agit seulement de borner ses prétentions et ne pas aborder des sujets minutieux. Ainsi, les sujets représentés par les dessins nos 306, 307, peuvent être exécutés sans le secours d'autres moules que ceux dont on dispose dans les plus modestes cuisines. — L'appareil à nougat, pour pièces montées en général, doit être préparé avec des amandes coupées en dés ou hachées, puis tamisées à la passoire, mais non émincées. Avec les amandes coupées fines, ces appareils sont en effet plus malléables, plus lisses; ils se prêtent mieux aux combinaisons du praticien. Ces différents appareils sont décrits plus loin.

2330. Pièce montée, style chinois. (**Dessin n° 311.**) — Cette pièce est de forme hexagone; elle est d'une exécution minutieuse, réclamant beaucoup de soins dans l'assemblage des détails; à cela près, elle n'offre rien de bien difficile. — La pièce est posée sur un rocher à fontaine, fixé sur une abaisse bordée. La description de ce rocher a été donnée plus haut. — Voici la méthode pour procéder à l'exécution de la pièce : après avoir fait le plan et pris les dimensions exactes, on trace sur du carton le dessin de l'une des *façades* de chaque étage, puis on découpe les contours, sans négliger l'ouverture des portes formant arceau. On abaisse du pastillage (à l'aide du rouleau cannelé) de couleur nankin, en bandes de 3 à 4 millim. d'épaisseur; on le laisse reposer un moment; on coupe alors sur ces bandes 6 façades pour chaque plan, mais sur des modèles en carton, en ayant soin cependant de les tenir un peu plus larges que les modèles. On laisse reposer encore le pastillage sur des plaques bien droites, couvertes de papier. Quelques minutes après, on coupe de nouveau le pastillage, mais cette fois en suivant exactement les modèles avec la pointe d'un canif; on couvre le pastillage avec du papier pour le laisser sécher à l'air, en ayant soin de retourner les bandes avec précaution, aussitôt qu'elles sont à peu près sèches d'un côté. — D'autre part, on coupe 3 abaisses hexagones, en fort carton, une pour la base, de 1 centim. seulement plus large que la pièce; une pour la galerie du milieu un peu plus large, la troisième pour l'étage supérieur. Le toit est moulé en pastillage bleu clair, dans un moule en fer-blanc, genre *chinois*. On lève à la planche, ou on découpe à l'emporte-pièce les diverses bordures en pastillage destinées à servir de galerie : le point essentiel consiste à les faire sécher bien droites. — Quand tous ces détails sont bien séchés, on prend très-délicatement les 6 façades de l'étage inférieur, l'une après l'autre, pour les limer ou les couper en biais aux angles, afin de les ajuster : on lève alors à la planche gravée en mosaïque, de larges bandes en pastillage, *carrelées*, en imitation de *vitraux*; on applique 3 de ces bandes, en les collant sur chaque façade du côté intérieur. On applique contre les 3 autres façades (toujours du côté intérieur) des bandes rayées en imitation de *jalousies*; il est évident qu'on peut masquer les arceaux, tous dans le même genre, soit avec des *vitraux*, soit avec des *draperies* imitées en pastillage de 2 nuances. — Quand ces façades sont ainsi ornées, on les assemble, en les appuyant à la base, contre l'épaisseur d'une abaisse en carton ou en pastillage, de forme hexagone, coupée juste du diamètre intérieur formé par les 6 façades; on colle celles-ci avec de la glace royale ou à la gomme dissoute; on les soutient, en les entourant avec de gros fil, jusqu'à ce que la glace soit sèche; on pose alors ce premier étage sur l'abaisse en bois, aussi de forme hexagone, mais de 1 centim. plus large que l'hexagone formé par l'étage; cette abaisse doit être masquée à 1 centim. des bords avec un cordon de glace royale ferme, afin de pouvoir la souder avec l'étage. Quand l'abaisse est collée, on entoure la base de l'étage avec une petite bande plate, en pastillage, ayant 2 centim. de largeur, assez longue pour faire le tour de la pièce. Cette bande, tout en servant de *soubassement*, fortifie et soutient l'aplomb de la pièce. Cela fait, on renforce la partie supérieure en collant tout autour des parois intérieures un liseron plat en pastillage, formant saillie; sur ce liseron on appuie une abaisse en carton coupée juste du diamètre intérieur de l'étage; on colle également cette abaisse avec la pièce, à l'aide de la glace royale; puis on pose sur cette glace l'abaisse hexagone la plus large, et sur celle-ci un poids léger, afin qu'elle puisse se coller d'aplomb en séchant.

Maintenant on borde les arceaux avec un liseron plat; on relie les pilastres à l'aide de petits chapiteaux également plats, levés à la planche ou coupés au couteau; on range alors symétriquement, au-dessous de l'abaisse principale, de petites *solives* de soutien, en pastillage, de forme triangulaire, collées en saillie, s'appuyant également contre l'abaisse et contre les façades. Au-dessous de ces solives on applique une bande en pastillage à jour, levée à la planche ou découpée à l'emporte-pièce, faisant tout le tour de l'étage; on l'encadre entre 2 liserons plats formant saillie; on colle solidement à chaque angle une petite *volute* en pastillage ou en fil de fer masqué, auxquelles seront plus tard suspendues de petites *clochettes* en pastillage, mais creuses. Cela fait, on borde l'abaisse saillante avec la bordure qui lui est destinée, on masque les soudures avec un liseron, on encadre la partie supérieure avec une petite bande plate, destinée à supporter des vases ou de petites coupes garnies de feuillage. Les autres étages sont montés dans les mêmes conditions que le premier; ils doivent être ornés avec goût, en tenant compte de la différence des ornements appliqués à chaque étage. Le deuxième étage est exactement posé sur le centre de l'abaisse bordée; il est collé avec de la glace royale et maintenu avec un poids jusqu'à ce que la glace soit bien sèche. Sur ce deuxième étage on colle le troisième, en le surmontant de sa toiture chinoise. Aussitôt que la pièce est consolidée, on la termine en appliquant les détails d'ornement qu'elle comporte; on la pose alors sur

le centre du tambour à galeries, formant la base de la pièce. La pièce peut, sans inconvénient, être collée sur sa base, mais si elle est construite bien d'aplomb, cela n'est pas rigoureusement nécessaire; il est même préférable de conserver la pièce en deux parties, afin de pouvoir la transporter plus facilement et avec moins de danger. — Cette pièce, exécutée avec goût, établie bien d'aplomb, nuancée avec discernement, est d'un effet attrayant et pittoresque. — Par sa forme, le corps de la pièce se prête admirablement à être construit en carton plaqué en pastillage. — A défaut de planche, les vitraux peuvent être exécutés au cornet sur une plaque en verre.

2331. Pièce montée en pastillage, style gothique. (**Dessin n° 312.**) — Cette pièce est de forme hexagone à 3 étages; elle est posée sur un rocher à galeries dont la description a été donnée plus haut. Six abaisses en pastillage coupées en arceau sur modèle, collées en hexagone, constituent la partie supérieure du premier plan. Ces abaisses sont rayées perpendiculairement et décorées avec des ogives en relief, levées à la planche; ces ogives viennent appuyer leur base sur le relief formé par les pilastres à colonnes gothiques. Ces colonnes sont moulées ou levées à la planche, c'est-à-dire qu'elles peuvent être en sucre coulé ou en pastillage; elles sont solidement fixées sur un tambour en bois de forme hexagone, masqué de pastillage, formant la base immédiate de la pièce. Les colonnes sont maintenues à l'intérieur par une charpente en bois ou en fil de fer invisible, mais solidement établie de façon à les maintenir bien d'aplomb. Les précautions de solidité bien comprises sont celles auxquelles le praticien doit le plus s'attacher dès le début de l'opération. — Le vide des arceaux est rempli par des grillages en glace royale, poussés au cornet sur des plaques en verre, séchés, puis détachés et masqués (du côté intérieur) avec des feuilles de gélatine transparentes et nuancées, ou simplement avec du papier peint. Ces grillages sont appliqués en imitation de vitraux gothiques; ils doivent être légers, très-régulièrement poussés.

Le haut du premier plan de cette pièce est masqué par une abaisse hexagone et saillante, en bois mince; à chaque angle de cette abaisse est posée, en relief, une *tourelle* gothique de forme légère, à jour; ces tourelles sont reliées par une galerie à jour et soutenues à leur base par de petits socles en forme de flèche renversée. Les lanternes appliquées aux angles de la pièce, ainsi que les volutes qui les supportent, sont en pastillage. — Le deuxième étage est construit identiquement dans le même ordre que le premier, les proportions seules diffèrent; il est aussi orné, sur sa partie supérieure, de 6 petites tourelles à jour, mais surmonté d'un troisième étage à *flèche* gothique, décoré au cornet. Ces 3 étages doivent être solidairement collés ensemble, mais la pièce elle-même peut ne pas être collée sur le rocher qui lui sert de socle. C'est le moyen le plus sûr de pouvoir la transporter sans danger. — Le premier plan de la pièce est fixé sur une abaisse en bois masquée de pastillage, bordée à jour.

2332. Grande pièce gothique. (**Dessin n° 309.**) — Cette pièce montée a été dessinée d'après une photographie prise sur nature. Le sujet lui-même a été exécuté et servi à la cour de Prusse. — L'ordre de construction de la pièce est tout à la fois correct, sévère, gracieux. Les détails minutieux et coquets dont elle est ornée la rendent svelte et très-légère; rien n'est imposant comme une pièce de ce genre, si elle est exécutée avec les soins voulus. — La pièce est fixée sur un rocher dont la description a été donnée plus haut. — Le premier plan de la pièce est de forme triangulaire, mais les étages supérieurs, ainsi que les tourelles, ont la forme hexagone. Le premier plan est construit sur une charpente en bois, rendue invisible par les ornements. Les galeries, les grillages, les bordures, sont levés à la planche; les petits détails d'ornement sont poussés au cornet. Les colonnes sont en sucre coulé. La grande statue posée sous la voûte, sur un piédestal, peut être ou coulée en sucre ou modelée en pastillage. Les petites statuettes placées dans les niches des pilastres à colonnes peuvent être levées à la planche ou poussées au cornet. La pièce est représentée dressée sur un grand plateau garni avec de petits gâteaux variés en espèce et en nuance. — La nappe d'eau du rocher est imitée en sucre filé, fin et blanc.

2333. Grande pièce orientale sur rocher. (**Dessin n° 310.**) — Cette pièce a été dessinée d'après une photographie prise sur nature. Telle qu'elle est représentée, elle mesure 1 mètre 80 centim.; elle est à 3 étages, construite en pastillage de 2 nuances : vert et blanc ; la forme est quadrangulaire; elle est fixée sur un rocher imitant une grotte; la carcasse de ce rocher est en bois, masquée avec du sucre soufflé; le rocher lui-même est fixé sur une large abaisse en bois, posée sur un grand plateau en métal. Cette pièce ainsi que la précédente sont d'un style élégant et coquet : elles sont, par leur distinction, dignes de figurer à côté des plus beaux produits de l'art. Avant d'aborder de tels sujets, il faut cependant qu'un praticien se pénètre bien des difficultés qu'il peut rencontrer dans leur exécution, car il serait dangereux de les entreprendre sans posséder une connaissance approfondie des règles de l'ornementation. Plus les sujets appartiennent à un ordre élevé, plus il est urgent de les finir dans leurs plus simples détails et avec toute la perfection possible. S'il est vrai qu'une pièce simple désarme facilement la critique, pour peu qu'elle soit correcte, on peut dire qu'elle l'encourage, si elle est construite avec prétention; en ce cas, ses admirateurs eux-mêmes se croient dans l'obligation d'y chercher des défauts.

2334. Grosses pièces en meringue. — Ces pièces sont d'une exécution facile et prompte pour celui qui est familiarisé avec le travail du cornet; mais on ne peut pas espérer obtenir avec la meringue des pièces aussi com-

pliquées, aussi régulières, qu'avec la glace royale: d'ailleurs le genre même diffère essentiellement: il faut aussi qu'il y ait une différence entre ces deux productions, car leur rôle n'est pas le même. Les pièces en meringue comportent un décor plus mâle, plus accentué que celles en glace. Le style gothique et à jour, est celui qui leur convient le mieux, pourvu qu'il ne soit pas trop compliqué. Le dessin nº 312 peut, jusqu'à un certain point, servir de modèle en le simplifiant, c'est-à-dire en supprimant les étages supérieurs, moins la flèche. — Les pièces exécutées dans ce style sont d'un très-joli effet, avec 3 ou 5 façades; néanmoins on peut les faire hexagones. — Ces pièces sont exécutées par parties détachées, c'est-à-dire que chaque façade est séparément poussée au cornet sur des plaques beurrées et farinées; le dessin est tracé sur la surface des plaques avec la pointe d'un crayon, à l'aide d'un modèle; par ce procédé la régularité d'exécution est plus certaine et plus exacte. — L'appareil employé pour la confection de ces pièces est la meringue pour décor. Quand les détails sont exécutés, l'appareil est cuit à four très-doux, surtout sans le colorer; les pièces sont alors détachées avec soin pour être fixées sur une abaisse en pâte ou en bois, masquée de pastillage.

2335. Grand trophée militaire (Dessin nº 292). — A ces sortes de pièces il peut être donné des proportions très-étendues; plus elles sont volumineuses, plus elles produisent d'effet. Parmi les pièces d'ornementation, les trophées sont relativement d'une exécution facile; de plus, ils figurent très-bien sur la table d'un buffet. La légèreté de leur forme, les petits détails détachés qui leur sont applicables, donnent à leur physionomie un cachet particulier. — La pièce représentée est fixée sur une abaisse à gradins, de forme triangulaire, coupée en angles droits et festonnée. Elle se compose d'un bastion crénelé et d'une colonne centrale; l'un et l'autre peuvent être exécutés en bois mince ou en fort carton; dans les deux cas, elles doivent être vides: la colonne prend son appui sur l'abaisse inférieure, elle est masquée en pastillage brun. Le bastion, masqué en pastillage blanc, est carrelé, en imitation de pierre de taille. — A chaque angle de l'abaisse est fixé un canon de campagne entouré avec des instruments guerriers; le canon et ses roues sont en pastillage, levé à la planche. Sur chaque côté des canons se trouvent empilés une pyramide de boulets imités; entre ces pyramides est groupé un faisceau d'armes, orné d'un casque et d'une cuirasse. — Sur le haut du bastion, immédiatement au-dessus des canons de campagne, sont fixés 2 obusiers sur affûts, entourés avec des drapeaux. Au pied de la colonne sont groupés des étendards, des emblèmes, des armes de guerre, des casques et des tambours. Tous ces détails, qu'ils soient modelés à la main ou levés à la planche, doivent avant tout être proportionnés à la pièce, groupés en relief avec goût et avec discernement. — Le chapiteau qui surmonte la colonne est formé en bois mince ou en carton, masqué en pastillage et décoré, soit avec des détails levés à la planche, soit au cornet, avec de la glace royale; sur ce chapiteau est fixé un génie porté sur une boule: ce sujet peut être en pastillage: la boule et le sujet sont maintenus d'aplomb à l'aide d'un fil de fer adhérant au chapiteau.

2336. Château fort en gaufres (Dessin nº 305). — La pièce repose sur un rocher, formant arceau; la charpente de ce rocher est exécutée en bois, masquée ensuite avec du biscuit de couleur. Le rocher est collé sur un grand plat; la nappe d'eau formant cascade est imitée en sucre filé. La base de la pièce, les tourelles, la tour du haut, sont exécutées en pâte à gaufre pour timbale, cuite sur plaque, en abaisses minces, coupées aussitôt dans les dimensions voulues, sur des modèles en carton, puis refroidies, les unes sous presse, les autres sur des rouleaux, selon qu'elles doivent être plates ou rondes. — La pièce à tourelles est formée avec une caisse carrée, en pâte à gaufre, vide, ayant les angles abattus; c'est contre ces angles que sont appliquées les 4 tourelles en relief. — La tour supérieure est de forme hexagone, composée avec 6 abaisses. La base supportant la pièce, c'est-à-dire cette partie posée immédiatement sur le rocher, est également formée avec une caisse carrée à angles coupés; contre les angles sont appliqués 4 soutiens ou pilastres en relief. La caisse carrée, la tour hexagone, les tourelles et pilastres sont d'abord assemblés et collés séparément à la glace ou au sucre, puis ajustés et solidement fixés à la pièce principale. — Le fond général de la pièce est de teinte *jaune clair*, couleur naturelle de la pâte à gaufre cuite. Les bordures des tours et les soutiens inférieurs des tourelles sont en pâte d'amande blanche; les surfaces plates ou arrondies de la pièce sont en pastillage abaissé à l'aide du rouleau rayé, en pierre de taille. L'arceau de la porte et les diverses bordures appliquées sur le haut des tourelles et de la tour supérieure sont exécutés en pâte d'amande.

2337. Kiosque rustique (Dessin nº 307). — La pièce est fixée sur un large plat, elle est posée sur un fond en bois, masqué de pastillage. — Le kiosque peut être exécuté avec du pastillage ou de la pâte d'amande couleur de bois rustique, rouge-brun. Le tronc d'arbre supportant la pièce est aussi en pastillage, à l'extérieur tout au moins, car le tronc est monté sur une tige en bois, supportant une abaisse également en bois, masquée avec du pastillage: c'est sur cette abaisse qu'est posé le kiosque. — Pour exécuter cette pièce il faut d'abord préparer une charpente de kiosque avec sa galerie. Cette charpente peut être en fil de fer ou en bois mince; dans les deux cas, elle est collée sur une abaisse en bois, puis masquée avec des cordons de pastillage roulés à la main sur la table. Ces cordons sont

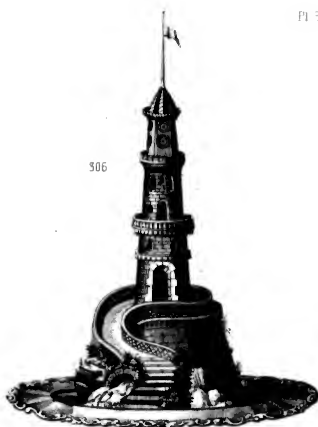
---

PLANCHE CINQUANTE-TROISIÈME. — CHATEAU FORT.

305



306



307



308





305 Château fort en gaufres. 306 Phare napolitain

307 Kiosque rustique 308 Ruines en génoise

irréguliers, noueux, tordus, comme des branches d'arbres, minces ; ils doivent cependant être entrelacés avec goût. Le toit et le pavillon qui dominent la pièce sont également exécutés en pastillage. Les bordures de la toiture montante et pendante peuvent être en pastillage blanc, découpé au coupe-pâte. — Le tronc d'arbre est modelé en pastillage sur une épaisse tringle en bois à laquelle sont fixés des fils de fer, de façon à pouvoir modeler les branches du tronc, supportant le kiosque. Le tronc est masqué avec une glace brune, mêlée avec de la terre de *Sienne;* cette glace est irrégulièrement étalée, à l'aide d'un pinceau, afin d'imiter l'écorce de l'arbre ; elle est ensuite saupoudrée avec du chocolat râpé. La base du tronc est entourée avec de la mousse imitée en pastillage. Les 2 échelles sont exécutées séparément, pour être collées en dernier lieu. Le tour du fond, sur lequel est posée la pièce, est en bois massif masqué avec du pastillage : ce fond est entouré avec de petites fanchonnettes.

2338. Ruines en génoise (Dessin n° 308). — Le sujet que représente le dessin peut être exécuté en biscuit ou en pastillage ; dans ce dernier cas, les colonnes peuvent être pleines, mais la corniche vide, c'est-à-dire formée avec une caisse en carton, masquée de pastillage. — Pour exécuter la ruine en biscuit, il faut prendre de la génoise ou plutôt du *biscuit-punch*, et avec celui-ci exécuter tous les détails, c'est-à-dire les colonnes, l'entablement, ainsi que le pan du mur supérieur, non pas d'un seul morceau, mais par parties superposées, collées avec de la glace royale. Le fût des colonnes est formé avec des ronds de biscuit coupés au coupe-pâte, collés ensemble et montés à la hauteur voulue. Quand les colonnes sont posées, quelques entailles légères sont faites sur le travers afin d'imiter des colonnes brisées. Les chapiteaux et la base des colonnes peuvent être formés avec une seule abaisse de biscuit coupé au couteau. — La corniche et le pan de mur sont aussi formés à l'aide de lames de biscuit superposées, collées, puis découpées sur place au couteau. Les ornements de la frise sont poussés au cornet. Le vase peut être exécuté en pastillage ou en sucre coulé. La galerie est en pastillage découpé, imitant le marbre. Avant de monter la ruine, il est nécessaire que le biscuit soit bien sec. — La pièce est montée sur une base en bois formant arceau, masquée avec des bandes en pastillage, coupées en imitation de pierre de taille, et de teinte rougeâtre. Cette base est fixée sur un fond en bois masqué en pastillage. Quand la pièce est terminée et collée d'aplomb, le pan de mur, la corniche, les colonnes, sont ornés avec de la mousse et avec des plantes grimpantes, imitées en pastillage, ou avec de la glace royale poussée au cornet. La base de l'arceau est aussi ornée avec de la mousse. Le fond est entouré avec de petits gâteaux de forme ovale, décorés en grillage. — Ces pièces, quelle qu'en soit la nature, ne sont pas faites pour être mangées, elles ne peuvent figurer sur un buffet ou dans un dîner qu'à titre d'ornement. Elles n'ont de mangeable que les garnitures de gâteaux dont on entoure leur base.

2339. Ballon imité. (Dessin n° 302.) — Cette pièce est exécutée partie en pastillage, partie en sucre filé. Elle se compose d'un dôme à grillage, d'un cône renversé et d'une corbeille en pastillage. La pièce est montée sur une forte abaisse en bois décorée, portée sur 4 pieds, au centre de laquelle est fixée une tige en bois forme de colonne, également en bois, masquée avec du pastillage ; c'est sur le haut de cette colonne que vient s'appuyer le dôme du ballon, en traversant la corbeille ; ce dôme est à jour, orné sur le haut avec de petits drapeaux en pastillage ; il peut être mobile, et au dernier moment empli avec du sucre filé fin, blanc ou nuancé. — Le cône renversé formant la base du ballon est en pastillage, rayé avec de la glace poussée au cornet. Il doit être solidement fixé sur l'abaisse inférieure et soutenu, sur le haut, par une autre abaisse en carton ou en bois, enfilée à la colonne et maintenue par un écrou. Cette abaisse doit être un peu plus large que le dôme ; elle est bordée avec du sucre filé. Les cordes du ballon sont imitées en sucre filé en cordons. L'intérieur de la corbeille est garni avec du sucre filé à la jetée. La base est entourée avec de petits nougats moulés dans des moules à dariole. Cette pièce peut aller sur la table d'un dîner comme pièce de milieu.

2340. Fontaine ornée de sucre filé. (Dessin n° 297.) — La coupe principale de la fontaine et celle disposée sur le haut sont en pastillage. Les 3 dauphins sont en sucre coulé. La pièce est établie sur une large abaisse à gradins en bois, masquée avec du pastillage, décorée sur les contours, posant sur 4 pieds. Elle porte sur son centre une tige en bois, masquée en pastillage, à laquelle est enfilée la coupe principale ; cette coupe doit être maintenue en dessous, à l'aide d'un écrou. Les dauphins portent sur le plus haut gradin ; les 2 gradins sont ornés avec du sucre filé à la jetée, de façon à imiter l'eau formant cascade. La coupe principale est aussi ornée tout autour avec du sucre filé, en imitation de l'eau qui s'échappe des bords. La coupe supérieure, montée sur un pied, est en pastillage, elle porte sur son centre une petite colonne également en pastillage, ornée sur le haut avec une gerbe de sucre filé imitant un petit jet d'eau ; les bords de la petite coupe sont également ornés avec du sucre filé. — L'abaisse inférieure est garnie sur le tour avec de petits gâteaux. — Cette pièce est d'un joli effet, elle peut être servie comme milieu de table, pour un dîner, ou comme pièce d'ornement sur la table d'un buffet de bal.

2341. Gradin à corbeille. (Dessin n° 303.) — Ce gradin est monté sur une abaisse en bois, portée par 4 pieds. Elle est évasée, ornée sur le haut avec une bordure tombante, levée à la planche. Les gradins sont formés par des

tambours en bois mince, afin de les rendre plus légers. Il sont masqués en mosaïque avec des bandes en pastillage de 2 nuances, alternées. Ces bandes sont appliquées contre les parois du tambour, en les inclinant. Ce décor produit un joli effet, surtout si les nuances du pastillage sont légères de ton. Les tambours sont ornés, sur le haut, avec une bordure en pastillage rapportée pièce par pièce; ces pièces sont coupées à l'emporte-pièce en forme de feuille, puis très-légèrement appuyées sur le centre avec 2 doigts, de façon à leur faire prendre du creux; elles sont séchées ainsi, et collées à la glace royale; la soudure est dissimulée par une bande en pastillage appliquée contre l'épaisseur de l'abaisse. Sur le centre du tambour supérieur est fixée une jolie corbeille en pastillage ou en glace, garnie de fruits imités. Ce sujet a été décrit plus haut. — L'abaisse inférieure est garnie avec des demi-oranges naturelles, emplies avec de la gelée. Le gradin central est garni avec de petits gâteaux moulés, glacés, décorés avec des bandes de fruits verts.

2342. Gradin à casque. (**Dessin n° 304.**) — Ce gradin est construit dans les mêmes proportions et le même ordre que le précédent. Cependant la bordure, le sujet et la garniture des gradins sont différents. L'abaisse inférieure est garnie avec des madeleines glacées, l'abaisse centrale avec de petits napolitains glacés, décorés chacun sur le centre avec une cerise confite; la garniture des gradins est tout à fait facultative; il s'agit simplement qu'elle soit proportionnée à la pièce et choisie avec discernement. — Le casque posé sur le tambour supérieur est en pastillage, orné avec du sucre filé fin; il est posé sur un petit socle décoré, dont la base est garnie avec de très-petits gâteaux décorés.

2343. Gradins à pâtisserie. — Les gradins à pâtisserie sont de deux genres, ceux destinés à figurer sur table comme pièce de milieu, ou sur un buffet comme pièce ornementale, puis ceux d'entremets, qui sont construits de façon à pouvoir être passés autour de la table pour être présentés aux convives; ces différents genres sont représentés par nos planches.—Les mandrins de gradins sont le plus généralement montés sur bois; ils sont, ou masqués en pastillage, ou sablés au sucre de couleur. Les abaisses formant gradin doivent toujours être bordées, mais ces bordures varient selon le genre des gradins.

2344. Gradin orné d'un kiosque. (**Dessin n° 290.**) — Ce gradin peut être servi comme pièce de milieu dans un diner, ou comme pièce ornementale sur un buffet de bal; il est monté sur une abaisse en bois portée sur 4 pieds, ayant sur son centre une colonne en bois à laquelle sont enfilés les 2 gradins. Ceux-ci sont formés avec des corbeilles exécutées en pâte d'office ou en carton-pâte; elles peuvent être tout simplement en carton; dans tous les cas, elles sont masquées en pastillage, ainsi que les abaisses qu'elles supportent. Celles-ci sont ornées d'une bordure angulaire, en pastillage coupé au couteau; ces bordures sont encadrées avec une chaîne de petites perles poussées au cornet ou levées à la planche. L'abaisse inférieure est également masquée en pastillage. Sur l'étage supérieur est fixé un double kiosque en pastillage monté sur 4 colonnes, encadré par une galerie à jour, de forme carrée et en pastillage. Le centre du kiosque est occupé par un petit vase en sucre coulé. Cette pièce est construite d'après la même méthode que les pièces montées. Les colonnes peuvent être en sucre coulé ou en pastillage. — Le gradin est garni, à sa base, avec de petits paniers d'orange garnis de gelée douce, et alternés avec de la gelée hachée. L'étage supérieur est garni avec une couronne de petits gâteaux glacés et décorés.

2345. Gradin orné d'un temple. (**Dessin n° 291.**) Ce gradin est contruit dans les mêmes dimensions et dans le même ordre que le précédent, à l'exception que les corbeilles soutenant les abaisses se trouvent renversées; elles sont masquées avec du pastillage; ces abaisses sont ornées avec une bordure coupée à l'emporte-pièce décorée au cornet. L'étage supérieur est surmonté d'un double temple à 6 colonnes, encadré par une galerie à jour, de forme ronde, levée à la planche. Le centre du temple est occupé par un vase en pastillage ou en sucre coulé, posé sur piédestal. — L'abaisse inférieure du gradin est garnie avec de petits biscuits moulés et glacés, alternés avec de la gelée hachée; celle du milieu est garnie avec une jolie souronne de petits gâteaux coupés en forme de carré long, glacés.

2346 Gradin à harpe. (**Dessin n° 298.**) — Ce gradin est de forme très-coquette, élégante, dégagée; il peut être servi comme pièce de milieu dans un diner, ou comme pièce ornementale sur la table d'un buffet de bal. Le gradin est monté sur une abaisse en bois, portée sur 4 pieds, masquée en pastillage, décorée sur son épaisseur. Les 2 abaisses supérieures sont fixées sur des soutiens, en forme de pied de coupe, portées sur une base formant aussi gradin; ces soutiens sont décorés au cornet, leur base est entourée avec une chaine de petites perles. Les abaisses, également masquées en pastillage, sont ornées avec une bordure pendante, en pastillage à jour, dentelée; cette bordure est levée à la planche, morceau par morceau; ceux-ci sont séchés sur un appui de forme cylindrique, c'est-à-dire un rouleau quelconque, pas trop épais. Cette bordure est encadrée avec une couronne de perles poussées au cornet. — L'abaisse supérieure est ornée avec une double bordure à jour, montante et descendante, poussée au cornet, avec de la glace à décor, sur l'épaisseur de l'abaisse. La harpe fixée au centre de cette abaisse est en pastillage; la description de ce sujet a été donnée plus haut.

2347. Gradin à lyre. (Dessin n° 299.) — Ce gradin est construit dans le même style que le précédent, les détails seuls diffèrent. Les pieds de coupe portant les abaisses sont masqués en pastillage, rayés de haut en bas au cornet. La bordure de l'abaisse centrale est en pastillage levé à la planche; elle est légèrement inclinée en dehors. L'abaisse supérieure, sur laquelle est fixée la lyre, est ornée avec une bordure en pastillage, évasée, décorée au cornet. La lyre est en pastillage, ornée avec du sucre filé; elle est entourée, à sa base, avec une chaîne de petites perles. — L'abaisse inférieure est garnie avec de petits gâteaux de forme ronde, meringués; ils sont appuyés à plat contre la base formée par la corbeille. L'abaisse centrale est garnie avec des bouchées de dames glacées.

2348. Gradins d'entremets. (Dessins n°s 261, 262.) — Ces 2 gradins sont collés sur un plat; dans ces conditions, ils peuvent tout à la fois être posés sur table comme entremets montés, et être présentés aux convives. — Ces 2 gradins sont construits sur le même modèle, la garniture seule diffère; ils sont montés sur un fond en bois, masqué en pastillage, décoré, bordé; les soutiens des abaisses sont formés avec des corbeilles de différent calibre; ces corbeilles sont en pâte d'office, cuites dans des moules en cuivre; elles sont percées sur le centre pour être enfilées à une tige en bois fixée sur le milieu du fond décoré. Elles supportent chacune une abaisse dont l'une plus large que l'autre, mais toutes les 2 sont masquées en dessus avec du papier blanc et sablées en dessous avec du même sucre que les coupes. Ces abaisses sont ornées avec une bordure en pastillage levée à la planche et posée droite, afin de former un rebord pouvant maintenir les gâteaux dressés sur l'abaisse. Cette bordure est encadrée, collée sur une bande en pastillage appliquée contre l'épaisseur de l'abaisse que supporte la corbeille en pastillage. Sur le haut de chacun de ces gradins est fixée une coupe en pastillage ou en glace, montée sur un pied. Cette coupe peut être garnie avec du sucre filé fin, ou de petits fruits glacés au caramel : ceci est une affaire de préférence. — La garniture effective des 2 gradins se compose, pour le premier, de quartiers d'oranges rubanés avec de la gelée rouge et du blanc-manger. Pour le second, elle se compose de petits gâteaux.

2349. Petits gradins ornés de sujets. (Dessins n°s 269, 270.) — Ces gradins sont très-élégants, d'un joli effet; ils sont construits dans le même ordre : les sujets et les détails seuls diffèrent. Le socle peut être en pastillage ou en sucre tassé ou coupé; la forme de ces socles doit être très-basse, c'est-à-dire, de moitié à peu près des socles ordinaires d'entremets; les bordures sont en pastillage découpé ; les sujets sont aussi exécutés en pastillage : l'un est posé sur un tambour à gradins, l'autre sur un rocher en sucre soufflé.

2350. Petits trophées. — Les 4 sujets représentés aux planches 51, 52, sont construits dans le même ordre, les détails seuls diffèrent. Ce qui constitue le mérite de ces pièces, c'est l'exécution exacte des détails et le goût avec lequel ceux-ci sont groupés. — Les petits trophées sont destinés à figurer sur table à titre d'ornement, mais ils peuvent toujours être garnis avec de petits gâteaux.

2351. Petits trophées de musique. (Dessins n°s 295, 296.) — Ces 2 trophées sont construits dans les mêmes proportions, ils sont groupés dans le même ordre, les instruments seuls diffèrent; ils sont montés sur un double tambour en bois mince, et vide, portant sur son centre une tige également en bois; l'un et l'autre sont masqués en pastillage ; le tambour est décoré sur les contours ; il est fixé sur une abaisse masquée en pastillage et décorée, portant sur 4 pieds. Les instruments de musique sont en pastillage blanc, levés à la planche, en une seule pièce ou en plusieurs pièces selon leur forme; mais quelques-uns des détails peuvent être modelés à la main. Ce qui est surtout indispensable, c'est que ces détails soient solidement collés et bien groupés : un trophée n'est d'aucun effet si les détails sont, ou mal exécutés, ou groupés sans goût, sans science.

2352. Petit trophée d'agriculture (Dessin n° 300.) — Ce trophée peut être servi comme sujet de grosse pièce ou comme pièce d'ornement; c'est dans ce dernier sens qu'il est représenté par le dessin. Le trophée est monté sur un double gradin en bois léger, fixé sur une abaisse portée sur 4 pieds; une douille est fixée sur son centre. Le double gradin et l'abaisse sont masqués en pastillage et décorés. Le centre du trophée est occupé par une ruche à miel, entourée avec des instruments d'agriculture. Sur le haut de la tige du milieu sont adaptés une couronne et un chapeau imités en pastillage blanc. Sur l'arrière sont groupées des gerbes de blé, également imitées en pastillage. — La base du double tambour est entourée avec de petits gâteaux.

2353. Petit trophée militaire. (Dessin n° 301.) — Ce trophée est construit dans les mêmes proportions que le précédent; il peut également être servi comme pièce et comme sujet de pièce; en ce dernier cas, il doit être monté sur une simple abaisse; mais s'il est construit dans l'ordre que représente le dessin, il doit être servi comme pièce d'ornement ; il est monté sur un double tambour en bois fixé sur une abaisse; le tambour et l'abaisse sont masqués en pastillage et décorés. Ce trophée est composé avec des armes et des emblèmes de guerre imités en pastillage, c'est-à-dire des canons, des fusils, des haches, des boulets, des gabions, des drapeaux, etc. La plus grande partie de

ces détails sont levés à la planche, quelques-uns sont modelés à la main. Ils sont groupés autour d'une tige centrale. — La base du double tambour est entourée avec de petits gâteaux.

2354. **Glace de sucre ou sucre royal.** — On appelle *glace de sucre* les parties les plus fines du sucre pilé, qu'on fait passer à travers un tamis en soie ou *tambour*. On conserve ce sucre dans un lieu sec; on l'emploie pour la préparation des glaces crues, comme aussi pour le pastillage et la *glace* au blanc d'œuf.

2355. **Sucre vanillé.** — Hachez 2 bâtons de vanille, pilez-les avec 200 gram. de sucre en poudre; quand la vanille est pulvérisée, additionnez encore 200 gram. de sucre, passez celui-ci au tamis de soie.

2356. **Sucre granulé ou perlé.** — Prenez un morceau de sucre en pain, coupez-le en menus morceaux, écrasez-le avec le rouleau à pâtisserie, passez-le d'abord au tamis pour enlever les parties pulvérisées, et successivement à 3 passoires différentes, ayant les trous plus larges les unes que les autres; on obtient ainsi des grains de trois grosseurs. — Le sucre granulé peut être coloré en rouge, les autres couleurs ne conviennent pas, parce que ce sucre entre dans la confection des gâteaux ou entremets mangeables; d'ailleurs il est presque toujours mêlé avec des pistaches, des raisins noirs, des amandes blanches ou rouges.

2357. **Sucre à l'orange ou au citron.** — Choisissez 2 oranges fraîches ou 2 citrons, frottez-les l'une après l'autre contre les surfaces d'un morceau de sucre raboteux, en ayant soin d'enlever à mesure, avec le couteau, les parties colorantes des zestes, imprégnées au sucre; faites sécher ce sucre à l'air pendant quelques minutes, tenez-le enfermé dans un flacon.

2358. **Pralin.** — Mêlez 250 gram. de sucre avec 250 gram. d'amandes mondées et hachées; humectez l'appareil avec un blanc d'œuf, mêlez-le bien, en le pressant entre les mains jusqu'à ce qu'il ne fasse plus de grumeaux. On emploie cet appareil, dans plusieurs cas, pour masquer du biscuit en abaisse qu'on fait glacer ensuite au four, après avoir saupoudré l'appareil avec du sucre en poudre.

2359. **Glace royale pour pièces montées.** — Déposez dans une terrine vernie 200 gram. de *glace de sucre*, mêlez-la peu à peu avec 2 blancs d'œuf; travaillez l'appareil à la cuiller jusqu'à ce qu'il soit léger et mousseux, en additionnant de temps en temps quelques gouttes d'acide citrique; il faut le travailler au moins 10 à 12 minutes. En dernier lieu, quand la glace est bien mousseuse, ajoutez 2 cuillerées à bouche de fécule de pommes de terre blanche et fine; essuyez les bords de la terrine, couvrez celle-ci avec un linge humide, plié en quatre, afin de tenir la glace à l'abri de l'air.

2360. **Glace royale pour décors mangeables.** — Déposez dans une terrine vernie 200 gram. de *glace de sucre*, délayez-la peu à peu avec 2 à 3 blancs d'œuf; travaillez l'appareil à la cuiller pendant 10 à 12 minutes afin de le rendre mousseux; ce degré ne s'obtient que par le travail et la juste proportion des blancs d'œuf. Couvrez la terrine, en attendant d'employer la glace.

2361. **Glace royale à la vanille.** — Déposez dans une terrine 200 gram. de sucre, pilé avec un bâton de vanille, passé au tamis de soie (tambour); additionnez peu à peu un blanc d'œuf; travaillez vivement l'appareil pendant 5 minutes, ajoutez quelques gouttes d'eau, pour lui donner le degré voulu de liquidité.

2362. **Glace royale au marasquin.** — Prenez 200 gram. de sucre passé au tamis de soie, déposez-le dans une terrine vernie, ajoutez un blanc d'œuf et quelques cuillerées à bouche de marasquin; travaillez l'appareil à la cuiller pendant quelques minutes pour lui donner du corps; amenez-le au degré voulu de liquidité, en additionnant du marasquin. — On prépare ainsi les glaces au rhum, au kirsch, au curaçao, etc.

2363. **Glace royale aux framboises.** — Délayez, dans une terrine vernie, 200 gram. de sucre fin, avec un blanc d'œuf et quelques cuillerées à bouche de suc de framboises passé à l'étamine; travaillez l'appareil pendant quelques minutes, à l'aide d'une cuiller en bois; quand il est liquide au point voulu, glacez. — On peut ajouter à cette glace quelques gouttes de carmin végétal et limpide. Par le même procédé, on prépare de la glace au suc de fraises, ainsi qu'avec tous les fruits dont on peut extraire le suc.

2364. **Glace royale aux pistaches.** — Pilez 150 gram. de pistaches avec un demi-blanc d'œuf, passez-les au tamis; déposez-les dans une terrine avec 200 gram. de sucre fin, ainsi qu'un demi-blanc d'œuf; travaillez l'appareil

---

PLANCHE CINQUANTE-QUATRIÈME. — GRANDE PIÈCE GOTHIQUE.

1 mètre 62 centim



309 Grande pièce gothique

à la cuiller, additionnez quelques gouttes de sirop vanillé; quand il est au point voulu, mêlez-le avec une cuillerée à café de vert d'épinards; masquez ensuite les gâteaux.

2365. Glace de sucre en poudre, au suc de groseilles. — Déposez, dans un poêlon, 200 gram. de sucre en poudre, délayez-le au point d'une sauce liée, en additionnant peu à peu du suc de groseilles; chauffez légèrement l'appareil en le tournant à la cuiller; glacez aussitôt.— On peut préparer, d'après cette méthode, les glaces aux liqueurs, ainsi qu'avec l'infusion de café concentré.

2366. Glace aux liqueurs, à froid. — Mêlez, dans une terrine, un demi-verre d'eau et un demi-verre de liqueur, kirsch ou marasquin; emplissez le liquide avec de la glace de sucre jusqu'à ce que l'appareil soit au point voulu de liquidité. Glacez aussitôt.

2367. Glace au chocolat. — *Proportions :* 250 gram. de chocolat sucré et vanillé, 250 gram. de glace de sucre, 175 gram. d'eau. — Râpez le chocolat, déposez-le dans une casserole, arrosez-le avec l'eau pour le faire dissoudre à feu modéré, mais en le tournant et sans le faire bouillir. Quand l'appareil est lisse, mêlez-le avec la glace de sucre, remettez-le sur feu pour faire bouillir le liquide, mais en ne donnant qu'un seul bouillon; glacez aussitôt. — Cet appareil donne d'excellents résultats. Si on employait du cacao, on devrait augmenter deux fois encore la dose de sucre.

2368. Glace cuite à la vanille. — Déposez, dans un poêlon, 250 gram. de sucre concassé, mouillez-le avec son même poids d'eau tiède pour le dissoudre; additionnez un bâton de vanille coupé en deux, cuisez le sucre au *petit lissé;* additionnez alors une cuillerée d'eau tiède, pour le décuire à 38 degrés; faites *loucher* le sucre, en le frottant contre les parois du poêlon, à l'aide d'une cuiller en bois. La glace est au point voulu quand il se forme sur sa surface une croûte à peine visible. — Si on veut glacer des petits gâteaux, on peut les tremper vivement dans l'appareil et les faire égoutter sur une grille. Si on glace du biscuit en plaque, on verse la glace sur le biscuit, en l'étalant aussitôt avec la lame du couteau.

2369. Glace cuite au chocolat. — Déposez, dans une casserole, 200 gram. de sucre concassé, mouillez-le avec 200 gram. d'eau tiède; quand le sucre est dissous, posez la casserole sur feu; au premier bouillon, retirez-la; avec ce sirop, délayez (peu à peu) 200 gram. de chocolat, sans sucre, dissous à la bouche du four, dans une petite casserole, délayé avec quelques cuillerées à bouche d'eau tiède. Versez le chocolat dans la casserole du sucre, pour cuire celui-ci au petit *lissé;* retirez-le, faites *loucher* la glace, en la tournant et en la frottant contre les parois de la casserole avec une cuiller en bois; au bout de quelques minutes la glace doit faire *nappe* et sécher aussitôt.

2370. Glace cuite au café. — Déposez 200 gram. de sucre dans un poêlon, mouillez-le avec le même poids d'eau tiède et quelques cuillerées d'infusion ou essence de café; cuisez le sirop au *boulé,* décuisez-le aussitôt au *petit lissé,* en additionnant encore quelques cuillerées d'essence de café très-concentrée; quand la glace est à point, retirez-la du feu, faites-la *loucher,* en la frottant contre les parois du poêlon avec une cuiller en bois.

2371. Glace cuite au lait d'amandes. — Déposez, dans un poêlon, 250 gram. de sucre concassé, ajoutez un bâton de vanille; mouillez le sucre avec 250 gram. d'eau tiède; quand il est dissous, posez-le sur feu, cuisez-le au *boulé;* retirez-le pour le décuire au *petit lissé,* en additionnant quelques cuillerées de lait d'amande; dès qu'il est au point voulu, retirez-le du feu, faites-le *loucher* en le frottant contre les parois du poêlon.

2372. Glace fondante à la vanille. — Déposez, dans un poêlon, 500 gram. de sucre concassé, un bâton de vanille; mouillez le sucre avec 500 gram. d'eau tiède; quand il est dissous, cuisez-le à la *glu;* à ce degré, retirez la vanille; posez le poêlon dans un baquet avec de l'eau froide jusqu'à moitié de sa hauteur; couvrez le sucre avec un rond de papier humide afin qu'il ne fasse pas croûte, mais en ayant soin de ne pas l'agiter. Aussitôt le sucre refroidi, enlevez le rond de papier, sortez le poêlon de l'eau pour travailler fortement le sucre avec une cuiller jusqu'à ce qu'il soit devenu épais et crémeux; posez aussitôt le poêlon sur feu pour quelques secondes, afin de ramollir légèrement le sucre sans le chauffer à fond; il perd alors son brillant et ne file plus; à ce point, travaillez-le encore pendant 10 minutes pour l'amener au degré de pommade; quand il est brillant et mousseux, versez-le dans une terrine, couvrez sa surface avec une petite couche de sirop, afin de l'empêcher de sécher. — Quand on veut employer cette glace, on la chauffe très-légèrement, en additionnant quelques parties de suc de fruits ou simplement quelques gouttes de liqueur ou d'essence, afin de l'amener au point voulu de liquidité. — On prépare aussi cette glace, en versant le sucre sur un marbre aussitôt qu'il est cuit au degré indiqué; on le laisse à peu près refroidir, puis on le travaille fortement, en le tirant avec une spatule ou palette en fer jusqu'à ce qu'il soit gras, consistant, lisse, moelleux; on termine l'opération comme il est dit précédemment.

2373. Glace fondante aux fraises. — Versez dans un petit poêlon 5 à 6 cuillerées à bouche de glace fondante, préparée d'après la méthode prescrite dans l'article qui précède; chauffez-la, sans excès, en la travaillant à la cuiller pour la ramollir très-légèrement; additionnez alors (hors du feu) 2 cuillerées de purée de fraises passée à l'étamine, glacez aussitôt. — On prépare ainsi la glace aux framboises, à l'ananas et aux abricots.

2374. Glace fondante au chocolat. — Faites ramollir à la bouche du four, dans une petite casserole, 250 gram. de chocolat sans sucre; broyez-le avec une cuiller, en additionnant 2 cuillerées à bouche de sirop vanillé; mêlez-le alors avec 5 à 6 cuillerées de glace fondante; chauffez légèrement l'appareil pour glacer.

2375. Glace fondante au café. — Avec 4 cuillerées à bouche de café en poudre et quelques cuillerées d'eau bouillante, préparez un petit extrait de café; passez-le, et avec lui, délayez 5 à 6 cuillerées de glace fondante, non vanillée : chauffez à point et glacez. — On peut remplacer l'infusion de café par de l'essence de café qu'on trouve dans le commerce.

2376. Glace au beurre à la vanille. — Mêlez dans une terrine 150 gram. de beurre avec 250 gram. de sucre fin, vanillé; travaillez vivement l'appareil pendant 8 ou 10 minutes afin de l'obtenir mousseux et léger. — On emploie cette glace pour décorer les gâteaux.

2377. Glace à la crème de moka. — Déposez 6 jaunes d'œuf dans une casserole, ajoutez une cuillerée à bouche de fécule, ainsi que 4 à 5 cuillerées à bouche de sucre en poudre; travaillez l'appareil à la cuiller, étendez-le avec 3 décil. de lait; passez-le au tamis, liez-le sur feu comme une *crème anglaise;* passez-le de nouveau dans une autre casserole pour le mêler avec quelques cuillerées d'extrait ou essence de café; faites-le refroidir en le travaillant à la cuiller; incorporez alors, mais peu à peu et sans cesser de travailler, 250 gram. de beurre fin; à ce point, l'appareil doit être mousseux et léger comme un appareil à meringue. — On emploie cette glace pour décorer ou masquer des gâteaux.

2378. Glace à la crème de chocolat. — Faites dissoudre à la bouche du four 150 gram. de chocolat sans sucre; broyez-le à la cuiller, étendez-le avec quelques cuillerées de sirop vanillé, passez-le au tamis. Préparez un appareil à la crème, en procédant comme il est dit dans l'article qui précède, mais à la vanille; quand il est lié et passé, mêlez-le avec le chocolat, travaillez-le à la cuiller jusqu'à ce qu'il soit complétement refroidi; incorporez alors à l'appareil, par petites parties, et en le travaillant toujours, 250 gram. de beurre fin.

2379. Glace à la crème d'amande. — Préparez un appareil à la crème, tel qu'il est décrit au nº 2377, mais avec un bâton de vanille dedans; quand il est lié et passé, mêlez-le avec quelques cuillerées à bouche de lait d'amande concentré; travaillez-le à la cuiller jusqu'à ce qu'il soit refroidi; incorporez alors, par petites parties, 250 gram. de beurre fin, en procédant comme il est dit plus haut.

2380. Crème pâtissière à l'orange. — Cassez 6 œufs entiers dans une casserole, ajoutez d'abord 6 jaunes, puis 300 gram. de farine; délayez l'appareil, peu à peu, avec 1 litre de bon lait; ajoutez 150 gram. de beurre, en petites parties, 20 gram. de sucre, un grain de sel; liez l'appareil sur feu, en le travaillant; quand il est lié, réduisez-le pendant quelques minutes, retirez-le enfin du feu; incorporez encore 150 gram. de beurre cuit à la *noisette,* ainsi que 2 cuillerées de sucre à l'orange; versez l'appareil dans une terrine ou sur une plaque; humectez-en la surface au pinceau avec du beurre fondu; laissez-le refroidir. — Cet appareil convient pour les beignets de crème.

2381. Crème de Pithiviers. — Pilez 250 gram. d'amandes mondées; ajoutez 250 gram. de sucre en poudre, vanillé, et 4 œufs entiers; quand le mélange est opéré, ajoutez 200 gram. de beurre fin, un grain de sel. Retirez la pâte du mortier pour l'employer.

2382. Crème frangipane à la vanille. — Mêlez, dans une casserole, 7 jaunes et 1 œuf entier, ajoutez 300 gram. de farine et 200 gram. de sucre; délayez l'appareil avec 7 à 8 décil. de lait, additionnez 150 gram. de beurre, un bâton de vanille coupé, un grain de sel; liez l'appareil sur feu, en le tournant à la cuiller, retirez-le aussitôt, finissez-le, en incorporant 100 gram. de beurre cuit à la *noisette.*

2383. Crème frangipane aux amandes — Préparez un appareil dans les proportions de la formule qui précède; quand il est lié, prenez-en une petite partie, mêlez-le avec 150 gram. d'amandes pilées, passez-le au tamis; mêlez les amandes passées avec le restant de l'appareil; incorporez à celui-ci 150 gram. de beurre cuit à la *noisette.*

2384. Crème frangipane au chocolat. — Préparez un appareil de frangipane d'après les prescriptions données au

n° 2382 ; quand il est lié, mêlez-en une petite partie avec 150 gram. de bon chocolat dissous à la bouche du four et broyé ; passez-le au tamis, mêlez-le à la frangipane, ainsi que 150 gram. de beurre cuit à la *noisette*.

2385. Crème viennoise au marasquin. — Déposez 10 jaunes d'œuf dans une casserole, ajoutez 200 gram. de sucre, un grain de sel, 150 gram. de beurre; travaillez quelques minutes l'appareil à la cuiller, additionnez 6 cuillerées à bouche d'eau froide, liez-le sur un feu modéré, en le travaillant avec soin; aussitôt lié, retirez-le du feu pour le finir, en incorporant quelques cuillerées à bouche de bon marasquin. Versez-le aussitôt dans une terrine. — On peut préparer cette crème à l'orange ou à la vanille.

DÉTREMPES ET APPAREILS.

2386. Pâte à dresser. — *Proportions:* 1 kilog. de farine, 250 à 300 gram. de beurre, 8 jaunes, 2 à 3 décil. d'eau, un tas de sel. — Tamisez la farine sur le tour, rassemblez-la en tas, étalez-la en forme de couronne, en faisant un vide sur le milieu avec la main : c'est ce qu'on appelle faire la *fontaine;* au centre de la farine, déposez le beurre, manié en hiver, raffermi sur glace en été, mais dans les deux cas, divisé en petites parties; ajoutez le sel, les œufs et l'eau; incorporez peu à peu le beurre, la farine et le liquide; quand la farine est à peu près absorbée, que la pâte commence à prendre du corps, travaillez-la vivement, détachez les parties collées sur le tour; fraisez la pâte deux fois en été, trois fois en hiver, mais vivement. Détachez aussitôt la pâte du tour pour l'assembler et la mouler de forme ronde et lisse; couvrez-la ensuite avec un linge; laissez-la reposer pendant une heure dans un lieu frais. — Pour les détrempes, dans lesquelles le beurre entre en grande quantité, il convient toujours d'opérer vivement, afin d'éviter la décomposition de la pâte.

2387. Pâte à dresser à l'eau chaude. — *Proportions:* 500 gram. de farine, 200 gram. de beurre, 3 décil. d'eau, une pincée de sel. — Faites bouillir l'eau dans une casserole, retirez-la du feu, ajoutez le sel et le beurre; tamisez la farine sur le tour, faites la fontaine; versez dans le milieu, le beurre fondu et l'eau; incorporez la farine peu à peu; tenez la pâte aussi ferme que possible, fraisez-la deux ou trois fois, moulez-la, enveloppez-la dans un linge pour la laisser reposer pendant une demi-heure. — Cette pâte convient pour les pâtés froids.

2388. Pâte à dresser à l'Alsacienne. — *Proportions:* 1 kilogr. de farine, 200 gram. de beurre, 3 à 4 décil. d'eau, sel. — Tamisez la farine sur le tour, faites la fontaine; au centre de celle-ci, déposez le sel, le beurre, l'eau ; maniez le beurre avec la farine, incorporez celle-ci peu à peu, de façon à obtenir une pâte lisse et ferme; fraisez-la trois fois, moulez-la, enveloppez-la dans un linge, laissez-la reposer pendant quelques heures avant de l'employer — Cette pâte convient pour les pâtés montés à la main et pour les pâtés façon de Strasbourg.

2389. Pâte à dresser cuite, à l'Anglaise. — *Proportions:* 1 kilogr. de farine, 200 gram. de beurre, 3 décil. d'eau, un tas de sel. — Versez l'eau dans une casserole, ajoutez le beurre, faites partir le liquide en ébullition, retirez-le hors du feu pour incorporer, à l'aide de la cuiller, toute la farine qu'il peut absorber, en opérant comme pour la pâte à choux, mais la pâte doit être un peu plus ferme; desséchez-la pendant quelques minutes, versez-la ensuite sur le tour fariné, pour la travailler à la main, en lui faisant absorber peu à peu 300 gram. de farine; laissez-la alors reposer pendant quelques minutes, puis tourez-la comme du feuilletage, à 7 tours. Ce travail exclut les bulles d'air que la pâte pourrait contenir et la rend très-lisse. — Avec cette pâte on peut monter les croûtes à pâté, non mangeables; on peut aussi exécuter de jolies bordures et de petites croustades; on ne cuit pas cette pâte, on la fait sécher à l'étuve après l'avoir dorée.

2390. Pâte à foncer ordinaire. — *Proportions:* 500 gram. de farine, 250 gram. de beurre, 1 décil. d'eau froide, une pincée de sel. — Tamisez la farine sur le tour, faites la fontaine; placez au centre de celle-ci le sel, l'eau, le beurre, ce dernier en petites parties à la fois; rassemblez ces éléments en masse compacte, détachez la pâte du tour, fraisez-la deux fois, moulez-la ensuite pour la faire reposer pendant une heure dans un linge fariné.

2391. Pâte à foncer fine. — *Proportions :* 500 gram. de farine, 200 gram. de beurre, 2 œufs entiers, 2 décil. d'eau froide, 1 grain de sel. Tamisez la farine sur le *tour*, faites la *fontaine*, déposez dans le centre le sel, l'eau,

les œufs, le beurre; incorporez peu à peu la farine; assemblez la pâte pour la *fraiser* deux fois, la mouler et la laisser reposer pendant une heure.

2392. Pâte à flan. — *Proportions :* 500 gram. de farine, 400 gram. de beurre, 2 cuillerées à bouche de sucre, 2 jaunes d'œufs, 1 décil. d'eau froide, un tas de sel. — Tamisez la farine sur le *tour*, faites la *fontaine*, déposez au centre le beurre, le sucre, l'eau, les jaunes, le sel; incorporez la farine, peu à peu, rassemblez la pâte pour la *fraiser* deux fois, la mouler, la faire reposer pendant un quart d'heure.

2393. Pâte feuilletée au beurre. — *Proportions :* 500 gram. de farine, 500 gram. de beurre, 3 à 4 décil. d'eau froide, une pincée de sel. — Tamisez la farine sur le *tour* pour former la *fontaine ;* déposez dans le centre le sel, l'eau, un petit morceau de beurre; maniez avec la main le beurre et l'eau, incorporez la farine peu à peu, en la ramenant vers le centre, afin que l'eau ne s'échappe pas par les côtés. Aussitôt que la plus grande partie de l'eau se trouve absorbée, incorporez vivement la farine avec le restant pour former une pâte molle, élastique, pouvant être roulée sur le tour sans s'y attacher : quand elle est moulée, il ne doit rester sur le tour aucune parcelle de farine ni de pâte, c'est le signe le plus évident de la parfaite confection de la détrempe. — Il est absolument impossible de préciser la quantité exacte d'eau que telle quantité de farine absorbera, parce que toutes les farines n'ont pas les mêmes qualités; c'est donc là une affaire d'appréciation que la pratique enseigne, car on ne mesure jamais l'eau : quand on n'est pas sûr de soi, il faut délayer la farine, en la mouillant peu à peu avec l'eau, mais en observant de ne pas corder la pâte; enveloppez-la dans une serviette, laissez-la reposer pendant un quart d'heure. — Dans l'intervalle, maniez le beurre dans un linge pour le lisser, en épongeant toute son humidité et en lui donnant une forme carrée, de l'épaisseur de 3 centim.; enveloppez-le avec un linge, tenez-le au frais : en été, il convient de le faire frapper sur glace des deux côtés, pour le manier encore dans un linge, car au moment de l'emploi il doit se trouver au même degré de consistance que la pâte.

Au bout d'un quart d'heure de repos, prenez la pâte, posez-la sur le tour fariné, abaissez-la, en la battant avec la main, de l'épaisseur de 1 centim. pour lui donner la forme carrée, posez alors le beurre sur cette abaisse, pliez les bords de celle-ci sur le beurre pour les faire joindre sur le centre, de façon à envelopper complétement le beurre; saupoudrez la surface de la pâte avec de la farine, abaissez-la à l'aide du rouleau, en la poussant devant soi jusqu'à ce qu'elle se trouve trois fois plus longue que large ; pour obtenir ce résultat, le rouleau doit glisser sur la pâte, en la poussant en avant, aussi lisse que possible, mais surtout en maintenant les bords de l'abaisse bien droits; il faut bien observer, pendant l'opération, que le beurre ne se sépare pas de la pâte; c'est là un inconvénient qu'il faut éviter sous peine de manquer la détrempe. Quand la pâte n'a plus que l'épaisseur de 7 à 8 millim., ployez-la en trois, sur sa longueur, en commençant par le bout le plus rapproché; ramenez-le juste aux deux tiers de la longueur de l'abaisse; puis ramenez l'extrémité opposée de la pâte sur la partie ployée, afin de la couvrir exactement : à ce point, elle doit former un carré légèrement allongé, c'est ce qui constitue *un tour.* Cela fait, assurez la pâte avec un coup de rouleau, faites-lui faire un demi-tour à droite, afin de l'abaisser dans le sens contraire qu'elle a été ployée, mais toujours en procédant d'après la même méthode; pliez-la de nouveau en trois, déposez-la sur une plaque farinée pour la faire reposer pendant 10 à 12 minutes dans un lieu frais ou sur glace. Ce temps écoulé, saupoudrez la table avec de la farine, donnez de nouveau 2 *tours* à la pâte, en procédant exactement comme il vient d'être dit; laissez encore reposer la pâte : 10 minutes après, donnez les 2 derniers tours, toujours d'après la même méthode. Le feuilletage se trouve alors à 6 tours. — Dans quelques cas, on ne donne que 5 tours et demi : nous indiquerons cette différence là où il sera nécessaire de l'observer. — En été, le travail du feuilletage exige des soins particuliers, car l'influence de la chaleur peut nuire à l'opération; pour éviter cet inconvénient, il faut avoir recours à l'emploi de la glace, mais en ce cas même il convient d'user de certaines précautions; c'est-à-dire qu'il faut éviter le contact direct de la glace avec la pâte, en posant celle-ci sur un linge ployé et déposé sur un tamis ou un plafond; on pose alors celui-ci sur la glace, ou, ce qui est préférable, dans un timbre. — On prépare également du feuilletage avec de la graisse de rognon de bœuf épluchée, dégorgée, pilée, passée au tamis; les proportions sont les mêmes que pour le feuilletage au beurre; on procède à sa confection exactement d'après la même méthode que pour le feuilletage au beurre.

2394. Pâte feuilletee au saindoux. — Le feuilletage au saindoux serait une dérision aussi bien que le feuilletage à l'huile, si on espérait l'obtenir avec du saindoux ordinaire : nous ne voudrions pas le conseiller, mais si on a à sa disposition du saindoux supérieur, blanc, ferme, étoffé, élastique, tel qu'on le prépare en Espagne et en Andalousie en particulier, l'opération devient facile et ne doit inspirer aucun doute. — On prépare ce feuilletage dans les mêmes proportions et d'après le même procédé que le feuilletage au beurre. — Le feuilletage à la graisse et celui au saindoux peuvent, dans certains cas, rendre de grands services.

PLANCHE CINQUANTE-CINQUIÈME. — GRANDE PIÈCE ORIENTALE.

1 metre 97 centim

54 ct

53 ct

50 ct

40 ct



310 Grande piéce orientale

2395. Pâte demi-feuilletée. — Les rognures de feuilletage, assemblées, abaissées, constituent un excellent *demi-feuilletage;* mais si l'on doit faire la détrempe, on opère à l'égal du feuilletage, avec cette différence qu'on n'emploie que trois quarts de beurre au lieu de *livre* pour *livre*, et qu'on donne 8 tours à la pâte au lieu de 6.

2396. Pâte à plomb. — *Proportions :* 500 gram. de farine, 350 gram. de beurre, 1 œuf entier, 2 jaunes, un tas de sel, 3 tas de sucre, 2 décil. de crème. — Tamisez la farine sur le tour, étalez-la en fontaine; au centre de celle-ci, placez le sel, le sucre, les œufs, le beurre; incorporez, peu à peu, la farine avec le liquide; fraisez la pâte deux fois, faites-la reposer avant de la mouler.

2397. Pâte à plomb. — *Proportions :* 500 gram. de farine, 1 tas de sel, 4 fois autant de sucre, 400 gram. de beurre, 3 œufs, quelques cuillerées à bouche de lait. — Faites la fontaine, déposez dans le centre le sel, le sucre, le lait, le beurre et les œufs; amalgamez le beurre, les œufs et le liquide, incorporez la farine en tenant la pâte pas trop ferme, fraisez-la deux fois.

2398. Pâte à galette. — Détrempez 500 gram. de farine comme pour feuilletage; étalez la pâte, beurrez-la avec 350 gram. de beurre, tourez-la en donnant 4 tours et demi, d'après le même procédé que pour le feuilletage.

2399. Pâte à galette des rois. — *Proportions :* 500 gram. de farine, 400 grammes de beurre, un tas de sel. — Détrempez la pâte comme pour feuilletage, abaissez-la à la main, posez le beurre sur sa surface, ployez-la, donnez 4 tours et demi.

2400. Pâte à galette en pâte ferme. — *Proportions :* 500 gram. de farine, 375 gram. de beurre, un tal de sel. — Opérez comme pour la pâte à foncer.

2401. Pâte à gâteaux des rois. — *Proportions :* 500 gram. de farine, 250 gram. de beurre, un peu de sel, un tas de sucre. — Étalez la farine en fontaine, déposez le beurre, le sel, le sucre au milieu, ainsi qu'un peu d'eau; faites la détrempe, assemblez la pâte, donnez 3 tours d'après le même procédé que pour le feuilletage.

2402. Pâte à pain de cuisine. — Ce pain est spécialement destiné à l'usage de la cuisine, soit pour faire de la mie, soit pour faire des croûtons, soit enfin pour tailler des croustades : c'est ce qu'on appelle du pain *anglais;* dans les grandes villes, on peut toujours trouver à l'acheter, mais à la campagne les cuisiniers se trouvent dans l'obligation de le préparer eux-mêmes, ce qui du reste est bien facile.

Proportions : 2 kilogram. de belle farine, à peu près un litre de lait, 80 gram. de levure (2 onces), une pincée de sel. — Tamisez la farine dans une sébile ou une terrine, faites-la tiédir; avec le tiers de cette farine et la levure délayée avec du lait tiède, préparez, dans la terrine même, un levain léger; laissez-le monter au double de son volume; incorporez-le alors, peu à peu, avec le restant de la farine, en ajoutant le lait nécessaire pour obtenir une pâte ferme; travaillez cette pâte pendant 25 minutes, afin de lui donner du corps, en la coupant à plusieurs reprises avec les mains, mais en l'humectant de temps en temps avec du lait, afin de l'obtenir élastique. A ce point, couvrez la terrine avec un linge pour la tenir à l'étuve tiède et la faire lever pendant 20 à 30 minutes; moulez-la sur la table farinée pour la déposer dans une casserole ronde ou carrée, mais légèrement beurrée : la pâte ne doit emplir la casserole qu'à moitié; piquez le dessus de la pâte avec une aiguille à brider, tenez-la pendant trois quarts d'heure à température de la cuisine, avant de pousser la casserole au four; il est à remarquer que plus on laisse revenir la pâte, plus le pain est léger. Or dans les cas où le pain doit être serré, c'est-à-dire quand il doit servir pour croustade, la pâte doit peu lever; en ce cas, le pain doit être cuit à casserole couverte, avec un poids sur le couvercle. Le four pour cuire ce pain doit être bien atteint, mais légèrement tombé; il faut le cuire pendant une heure et quart.

2403. Pâte à pain aux œufs, à l'allemande. — Tamisez 500 gram. de farine, prenez-en le quart pour préparer un levain avec 35 gram. de levure délayée avec du lait tiède; faites revenir le levain à l'étuve dans une terrine. Dans l'intervalle, faites la fontaine avec le restant de la farine tiède, déposez au centre une pincée de sel, 4 jaunes d'œuf, un demi-décil. de lait tiède et 100 gram. de beurre; faites la détrempe, en donnant à la pâte la même consistance qu'à celle à brioche; quand elle est lisse, mêlez-la avec le levain, déposez-la dans une terrine, faites-la revenir à température douce, du double de son volume primitif.

2404. Pâte à pain au beurre, à la polonaise. — Tamisez 500 gram. de farine, retirez-en le quart pour préparer un levain avec 35 gram. de levure délayée au lait. Étalez le reste de la farine en fontaine; au centre de celle-ci, déposez une pincée de sel, 150 gram. de beurre fondu, quelques cuillerées à bouche de crème; faites la détrempe de même consistance que la pâte à brioche. Incorporez le levain, travaillez encore la pâte pendant quelques

minutes, déposez-la dans une terrine saupoudrée de farine, couvrez-la avec un linge, faites-la lever à température douce.

2405. **Pâte à échaudé.** — *Proportions :* 500 gram. de farine, 125 gram. de beurre, 6 œufs entiers, un tas de sel, une pincée d'ammoniaque. — Avec la farine tamisée faites la fontaine ; au centre de celle-ci déposez le sel, le beurre manié, 3 œufs entiers ; incorporez la farine peu à peu, assemblez la pâte, fraisez-la 4 à 5 fois, travaillez-la comme la brioche pendant 10 à 12 minutes, déposez-la dans une terrine, couvrez-la avec un linge, laissez-la reposer pendant 7 à 8 heures.

2406. **Pâte à muffing, à l'anglaise.** — Tamisez 500 gram. de farine sur le tour. Avec le quart de cette farine et 40 gram. de levure délayée à l'eau tiède, passée au tamis, préparez un levain de consistance molle, faites-le lever. Avec le restant de la farine faites la fontaine ; au centre de celle-ci déposez un œuf entier, un grain de sel, 2 décil. de lait tiède ; incorporez la farine peu à peu, afin d'obtenir une pâte un peu plus légère que celle à brioche. Quand le levain est monté à point, mêlez-le à la pâte, travaillez celle-ci encore quelques minutes, déposez-la dans une terrine ; faites-la lever à température douce avant d'emplir les moules.

2407. **Pâte à couque.** — *Proportions :* 500 gram. de farine, 250 gram. de beurre, 7 œufs, 1 décil. de lait, un petit tas de sel, 35 gram. de levure. — On procède à la confection de cette détrempe d'après la même méthode que pour la pâte à brioche. On fait lever la pâte avant de mouler les couques.

2408. **Pâte à la russe.** — *Proportions :* 500 gram. de farine, 300 gram. de beurre, 6 jaunes, 3 œufs entiers, 1 décil. et demi de crème, 35 gram. de levure, un petit tas de sel, 3 tas de sucre en poudre, zestes hachés. — On procède à la confection de cette détrempe d'après la même méthode que pour la pâte à brioche.

2409. **Pâte à coulibiac.** — *Proportions :* 500 gram. de farine, 200 gram. de beurre, 5 œufs, 1 décil. de lait, 40 gram. de levure, une pincée de sel. — Faites fondre le beurre, délayez la levure avec le lait tiède, passez-la au tamis. Tamisez la farine dans une terrine, faites la fontaine en la serrant contre les parois, déposez sur le centre les œufs, la moitié du beurre fondu, le sel, la levure dissoute à l'eau tiède ; incorporez la farine peu à peu ; à mesure que la pâte prend de la consistance, mêlez le restant du beurre. Travaillez la pâte pendant 10 minutes pour lui faire prendre du corps ; rassemblez-la alors sur le centre de la terrine, saupoudrez-la en dessus avec de la farine, couvrez-la avec un linge, sans que celui-ci touche à la pâte ; tenez-la à température douce pour la faire lever du double de son volume.

2410. **Pâte à choux fine.** — *Proportions :* 500 gram. de farine tamisée, 600 gram. de beurre, 2 verres d'eau, 12 œufs, 100 gram. de sucre vanillé, un grain de sel. — Versez l'eau dans une casserole, ajoutez le sucre, le sel, moitié du beurre ; posez la casserole sur feu pour amener le liquide à l'ébullition, retirez-la aussitôt pour incorporer la farine d'un trait, à l'aide d'un cuiller ; liez la pâte sur feu afin de l'obtenir lisse et légère ; desséchez-la, en la tournant pendant quelques minutes, c'est-à-dire jusqu'à ce que le beurre suinte sur les surfaces de la pâte ; retirez-la alors du feu pour lui faire perdre sa plus grande chaleur, mais toujours en la travaillant à la cuiller ; mêlez aussitôt les œufs un à un, jusqu'à concurrence de 12 ; en dernier lieu, additionnez le restant du beurre peu à peu. Quand la pâte est terminée, elle doit être bien lisse, avoir la consistance d'une farce à quenelle légère, tomber de la cuiller avec une certaine résistance, afin qu'en la couchant sur plaque elle ne s'étale pas. — On doit cuire la pâte aussitôt terminée.

2411. **Pâte à choux au citron.** — *Proportions :* 250 gram. de farine, 250 gram. de beurre, 250 gram. d'eau, 8 œufs, une pincée de sel, 100 gram. de sucre, le zeste d'un citron. — Faites bouillir l'eau avec la moitié du beurre et le zeste, retirez aussitôt la casserole du feu, enlevez le zeste, incorporez la farine au liquide, de façon à obtenir une pâte lisse ; desséchez-la pendant 3 minutes sur feu, retirez-la, transvasez-la dans une autre casserole ; 2 minutes après, incorporez les œufs un à un, incorporez ensuite le restant du beurre, mais sans cesser de travailler la pâte.

2412. **Pâte à choux commune.** — *Proportions :* 500 gram. de farine, 375 gram. de beurre, 9 œufs entiers, 2 verres d'eau, 100 gram. de sucre, un grain de sel, le zeste d'un demi-citron haché. Versez l'eau dans une casserole, ajoutez le sel, le sucre, le beurre ; faites partir le liquide en ébullition, retirez-le du feu ; incorporez aussitôt la farine d'un trait, à l'aide d'une cuiller ; liez la pâte sur feu, desséchez-la pendant quelques minutes jusqu'à ce que le beurre suinte ; transvasez-la alors dans une autre casserole, pour incorporer les œufs l'un après l'autre ; en dernier lieu, additionnez le zeste haché.

2413. **Pâte à ramequin.** — *Proportions :* 500 gram. de farine, 400 gram. de beurre, 2 verres de lait, 10 œufs,

150 gram. de fromage de Parme râpé, 200 gram. de fromage de gruyère coupé en dés; 6 cuillerées à bouche de crème fouettée, 50 gram. de sucre, une pincée de poivre. — Faites bouillir le lait avec le sucre et la moitié du beurre; retirez aussitôt la casserole du feu pour incorporer la farine au liquide, en travaillant la pâte à la cuiller; liez-la sur feu, desséchez-la jusqu'à ce que le beurre suinte, retirez-la pour la changer de casserole, incorporez aussitôt les œufs l'un après l'autre, ainsi que le restant du beurre; en dernier lieu, ajoutez le parmesan, le gruyère et le poivre.

2414. Pâte frolle (pasta-frolla) à la romaine. — *Proportions :* 500 gram. de farine, 250 gram. de bon saindoux, 250 gram. de sucre en poudre, 4 à 5 jaunes d'œuf, un grain de sel, le zeste d'un citron haché. — Faites la fontaine avec la farine tamisée; déposez sur le centre le sucre, le sel, le saindoux, les œufs, le zeste; maniez d'abord ces éléments ensemble, incorporez-les avec la farine, mais par petites parties à la fois; rangez à mesure ces parties de côté, rassemblez-les ensuite pour mouler la pâte sans la fraiser; faites-la reposer 20 minutes dans le timbre ou sur glace.

2415. Pâte frolle à la brémoise. — *Proportions :* 500 gram. de farine, 200 gram. de beurre, 100 gram. de saindoux, 250 gram. de sucre, 5 jaunes d'œuf, un grain de sel, demi-zeste de citron haché. — Déposez les jaunes d'œuf dans une petite casserole, pour les lier sur feu très-doux, en les tournant à la cuiller; aussitôt liés, trempez le fond de la casserole à l'eau froide pour les faire refroidir. — Faites la fontaine avec la farine, déposez les jaunes d'œuf sur le centre, ainsi que le beurre, le saindoux, le sucre, le sel; assemblez la pâte, fraisez-la vivement pour la rendre lisse; moulez-la alors pour la faire reposer sur glace.

2416. Pâte frolle à la française. — *Proportions:* 500 gram. de farine, 250 gram. de beurre, 250 gram. de sucre, 1 œuf entier, 4 à 5 jaunes, 1 tas de sel, 1 cuillerée à bouche de cognac. — Opérez comme il est dit à l'article n° 2414.

2417. Pâte frolle à la napolitaine. — *Proportions :* 500 gram. de farine, 250 gram. de beurre, 250 gram. de sucre, 250 gram. d'amandes, 2 jaunes, 2 œufs entiers, 2 cuillerées à bouche de crème double, 1 tas de sel, demi-zeste de citron ou d'orange haché. — Mondez les amandes, pilez-les avec une poignée de sucre, un blanc d'œuf; passez-les au tamis. — Faites la fontaine avec la farine tamisée, déposez au centre la crème, le restant du sucre et des œufs, le beurre, le sel, les amandes; mêlez d'abord ces éléments avec la main, incorporez ensuite la farine, rassemblez la pâte, fraisez-la vivement pour la rendre lisse, moulez-la, faites-la refroidir pendant une heure dans le timbre.

2418. Pâte frolle à l'allemande. — *Proportions:* 500 gram. de farine, 250 gram. de beurre, 175 gram. de sucre, 8 à 9 jaunes d'œuf, 1 grain de sel. — Faites bien refroidir le beurre sur glace, maniez-le ensuite, en l'épongeant dans un linge. Avec la farine faites la fontaine sur la table, déposez sur le centre le beurre, le sucre, les œufs, le sel, une cuillerée à bouche d'eau bien froide. Maniez le beurre avec les œufs et le liquide, incorporez la farine, peu à peu; à mesure qu'une petite partie de pâte est consistante, retirez-la de côté. Rassemblez ensuite ces parties, brisez la pâte avec la lame du couteau, afin de ne pas l'échauffer; rassemblez-la sans la travailler davantage. Tenez-la sur glace jusqu'au moment de l'employer.

2419. Pâte frolle à la piémontaise. — *Proportions :* 300 gram. de farine de maïs, 200 gram. de farine de froment, 350 gram. de beurre, 250 gram. de sucre, 250 gram. d'amandes pilées, 9 à 10 jaunes d'œuf, 1 grain de sel, zeste haché ou vanille. — Mêlez les deux farines, faites la fontaine; déposez dans le centre les amandes pilées, passées au tamis, le beurre, les œufs, le sel, le sucre, le zeste; faites la détrempe, fraisez la pâte, moulez-la, faites-la reposer dans un lieu frais, pendant une heure.

2420. Pâte frolle à la florentine. — *Proportions :* 500 gram. de farine, 350 gram. de beurre, 250 gram. de sucre, 200 gram. de chocolat râpé, 6 jaunes et 2 œufs entiers, 1 pincée de cannelle et vanille en poudre, 1 grain de sel. — Faites la détrempe, fraisez la pâte pour la rendre lisse, moulez-la; faites-la reposer sur glace pendant une heure.

2421. Pâte à nouille. — Tamisez 500 gram. de farine sur le tour, faites la fontaine; déposez sur le centre 1 pincée de sel, 6 œufs entiers; incorporez, peu à peu, la farine, afin d'obtenir une pâte lisse et ferme; moulez-la, couvrez-la avec un linge ou avec un moule à timbale pour la laisser reposer pendant 10 minutes.

2422. Pâte à raviole. — Tamisez sur le tour 500 gram. de farine, faites la fontaine; au centre de celle-ci déposez 1 pincée de sel, 3 à 4 jaunes d'œuf, quelques cuillerées à bouche d'eau tiède; incorporez la farine, peu à peu,

afin d'obtenir une pâte lisse; travaillez-la bien, moulez-la, faites-la reposer pendant 10 minutes, à couvert, enveloppée dans un linge ou enfermée dans une casserole.

2423. Pâte à brioche. — *Proportions :* 500 gram. de farine, 7 à 8 œufs, 300 à 350 gram. de bon beurre, 40 gram. de beurre fin, 2 cuillerées à café de sel, le double de sucre en poudre, le tiers d'un verre de crème. — Pour la manipulation, voir aux grosses pièces de pâtisserie.— Le bon beurre est l'élément indispensable pour la bonne brioche.

2424. Pâte à brioche à l'italienne. — *Proportions :* 500 gram. de farine, 300 gram. de beurre, 7 à 8 œufs, 10 gram. de sel, 50 gram. de sucre, 30 à 40 gram. de levure (une once). — Tamisez la farine dans une terrine tiède, faites la fontaine; au centre de celle-ci, déposez le sel, le sucre, le beurre, 4 à 5 œufs entiers, ainsi que la levure délayée avec un peu de lait tiède, passée au tamis; maniez d'abord le beurre avec les œufs, incorporez, peu à peu, la farine avec le liquide; travaillez la pâte avec la main, pendant 10 minutes, pour lui faire prendre du corps; quand elle est bien lisse, élastique, couvrez la terrine avec un linge, placez-la à l'étuve douce. Dès que la pâte commence à lever, travaillez-la avec une cuiller, en lui donnant du corps; chaque 10 minutes recommencez ce travail, en incorporant, peu à peu, le restant des œufs. Au bout de 2 heures, la pâte doit être à point; sortez-la de l'étuve, faites-la lever avant de la cuire.

2425. Pâte à Cougloff. — *Proportions :* 500 gram de farine, 290 gram. de beurre, 10 œufs, une cuillerée à bouche de sucre d'orange, 1 pincée de sel, 3 décil. de crème, 35 gram. de levure. — Pour la détrempe, voir aux grosses pièces de pâtisserie.

2426. Pâte à Cougloff, à la hollandaise. — *Proportions :* 500 gram. de farine, 375 gram. de beurre, 15 œufs entiers, 175 gram. de sucre à l'orange, 40 gram. de levure, 1 pincée de sel, 1 décil. 1/2 de lait. — Pour la détrempe, voir aux grosses pièces de pâtisserie.

2427. Pâte à Gorenflot. — Préparez 500 gram. de pâte à savarin; quand elle est levée dans la terrine, rompez-la, mêlez-la avec 500 gram. d'amandes pilées, avec quelques cuillerées de marasquin, passées au tamis. Emplissez les moules pour faire de nouveau lever la pâte.

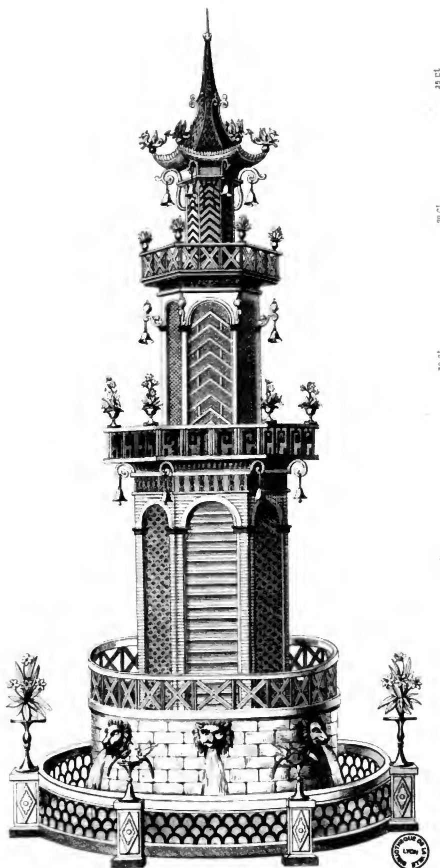
2428. Pâte à Savarin. — *Proportions :* 500 gram. de farine, 175 gram. de beurre, 60 gram. de sucre, 15 œufs, 35 gram. de levure, 2 décil. de lait, 1 grain de sel, zeste de citron haché, quelques cuillerées à bouche de crème double. — Pour la manipulation de la pâte, voir aux grosses pièces de pâtisserie.

2429. Pâte à soleil. — Préparez 500 gram. de pâte à savarin; quand elle est levée dans la terrine, incorporez 200 gram. d'avelines, pilées avec 2 œufs, passées au tamis; emplissez les moules, laissez lever la pâte.

2430. Pâte à baba. — *Proportions :* 500 gram. de farine, 300 gram. de beurre, 8 œufs entiers, 40 à 50 gram. de sucre 1 pincée de sel, 1 décil. de lait, quelques cuillerées à bouche de crème, 35 gram. de levure, 150 gram. de raisins, à l'orange, 100 gram. d'écorces confites. — Pour la manipulation de la pâte, voyez aux grosses pièces de pâtisserie.

2431. Pâte à baba, à la Varsovienne. — *Proportions :* 500 gram. de farine, 250 gram. de beurre, 200 gram. de sucre, 8 œufs entiers, 9 jaunes, une pointe de safran, 45 gram. de levure, 2 décil. de lait, quelques cuillerées à bouche de crème, 1 pincée de cannelle, 100 gram. d'amandes douces et amères, 1 grain de sel. — Clarifiez le beurre, laissez-le refroidir à moitié. Faites piler les amandes avec une cuillerée de sucre à l'orange, passez-les au tamis. Tamisez la farine dans une terrine, tenez-la à l'étuve douce. Déposez les jaunes et les œufs entiers dans une casserole, faites-les fouetter au bain-marie, jusqu'à ce qu'ils soient tièdes, bien mousseux. — Délayez la levure avec le lait tiède, passez-la au tamis. — Sortez la terrine de l'étuve, faites un creux sur le centre de la farine; dans ce creux versez la levure délayée; avec ce liquide et un quart de la farine préparez un levain de consistance molle; couvrez-le avec la farine qui l'entoure, puis couvrez la terrine avec un linge; tenez-la à température douce jusqu'à ce que le levain ait doublé de volume; rompez alors la pâte, ajoutez le sel, le sucre, la crème, le quart du beurre, les œufs tièdis; travaillez cette pâte avec la main; incorporez peu à peu la farine, de façon à former une pâte ferme : travaillez celle-ci pendant 10 minutes pour lui donner du corps. Incorporez alors le restant du beurre, peu à la fois, les amandes, le safran et la cannelle, mais sans cesser de travailler fortement la pâte. L'incorporation terminée, couvrez la terrine avec un linge, faites revenir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit légèrement montée; emplissez les moules, faites de nouveau lever la pâte avant de la cuire.

PLANCHE CINQUANTE-SIXIÈME. — PAVILLON CHINOIS.



311 Pièce montée, style chinois

2432. Pâte à Mazarin. — *Proportions :* 500 gram. de farine, 200 gram. de beurre, 150 gram. de sucre, 5 œufs entiers, 3 jaunes, 2 décil. de lait, 35 gram. de bonne levure, un peu de sel. — Pour la manipulation, voir aux entremets chauds.

2433. Pâte à Munich. — *Proportions :* 500 gram. de farine, 20 gram. de levure, 375 gram. de beurre, 8 œufs, sel, 60 gram. de sucre, 100 gram. d'amandes. — Faites le levain avec le quart de la farine, la levure et l'eau nécessaire. Avec le restant de la farine, préparez la détrempe dans une terrine, ajoutez le sel, les œufs, peu à peu; réservez moitié du beurre pour la fin de façon à donner plus de corps à la pâte; tenez-la molle. Ajoutez le sucre, puis le levain. Faites lever la pâte avant de la mouler. Saupoudrez le moule beurré avec les amandes émincées.

2434. Autre pâte à Munich. — *Proportions:* 500 gram. de farine, 350 gram. de beurre, 10 œufs entiers, 200 gram. de sucre, 1 grain de sel, 40 gram. de levure, 2 décil. de lait. — Pour la manipulation de la pâte, voyez aux grosses pièces de pâtisserie.

2435. Pâte à Compiègne. — *Proportions :* 500 gram. de farine, 300 gram. de beurre, 50 gram. de sucre, 5 œufs entiers, 5 jaunes, 2 cuillerées à bouche de sucre en poudre, 1 pincée de sel, zeste d'orange râpé, 40 gram. de levure, 1 demi-verre de crème fouettée. — Pour la détrempe voir aux grosses pièces de pâtisserie.

2436. Pâte à frire. — Déposez dans une terrine 500 gram. de farine tamisée, additionnez un grain de sel, 4 cuillerées à bouche d'huile; délayez-la avec 3 à 4 décil. d'eau tiède, en la travaillant à la cuiller, pour l'incorporer lisse, sans grumeaux, mais surtout sans la corder; elle doit avoir la consistance d'une crème anglaise, mais assez liée pour qu'elle masque la cuiller; laissez-la reposer pendant une heure, à couvert; au moment de l'employer, incorporez-la avec 4 à 5 blancs d'œuf fouettés, bien fermes.— Si cette pâte est destinée à des entremets chauds, on peut additionner quelques cuillerées de cognac ou de l'eau de fleurs d'oranger, mais avant l'incorporation des blancs. — On prépare aussi la pâte à frire en délayant la farine avec moitié eau tiède, moitié vin blanc. On peut toujours remplacer l'huile par du beurre fondu.

2437. Pâte à frire, à l'italienne. — Cassez 6 œufs dans une terrine, mêlez-les avec 6 cuillerées à bouche de farine; délayez l'appareil avec 1 décil. d'huile, 2 cuillerées de vin blanc; ajoutez un grain de sel, travaillez vivement l'appareil avec le fouet pendant 7 à 8 minutes.

2438. Pâte d'amande à la gomme adragante. — *Proportions :* 500 gram. de sucre passé au tamis de soie, 250 gram. d'amandes, 40 gram. de gomme adragante, le jus de 2 citrons.— Plongez les amandes à l'eau bouillante, mondez-les vivement, fendez-les chacune en deux parties, faites-les dégorger pendant 24 heures à l'eau froide, en les changeant deux ou trois fois; égouttez-les ensuite pour les piler avec un peu de sucre, ajoutez le jus d'un citron, passez-les au tamis. — Dans l'intervalle, faites ramollir la gomme dans un verre d'eau, pour la passer à travers un linge, avec pression, sur un marbre bien propre; travaillez-la avec la main pour lui donner du corps; incorporez alors cette pâte, peu à peu, avec la moitié du sucre, ajoutez le jus d'un citron; quand la pâte est lisse, incorporez les amandes et le restant du sucre, moulez-la ensuite, pour l'enfermer dans un vase hermétiquement fermé; faites-la reposer dans un lieu frais pendant 24 heures.

2439. Pâte d'amande, aux œufs. — Pilez bien 500 gram. d'amandes, en additionnant, peu à peu, 250 gram. de sucre vanillé, 8 jaunes d'œuf; déposez cette pâte sur le tour, travaillez-la avec les mains, en incorporant 250 gram. de sucre; moulez-la, tenez-la à couvert.

2440. Pâte d'amande, pour petit four. — *Proportions :* 500 gram. d'amandes, 500 gram. de sucre, 4 blancs d'œuf, essence. — Pilez les amandes avec le sucre, en additionnant les blancs peu à peu, retirez la pâte du mortier, tenez-la à couvert dans une terrine.

2441. Pâte d'amande, pour timbale. — Faites piler 500 gram. d'amandes sèches, avec un blanc d'œuf, additionnez, peu à peu, 500 gram. de sucre, un peu de zeste de citron haché; retirez la pâte dans une terrine, mêlez-la avec 50 gram. de farine, délayez-la en pâte molle avec les blancs d'œuf.

2442. Pâte d'amande cuite. — Mondez 250 gram. d'amandes, faites-les dégorger, égouttez-les, pilez-les; quand elles sont converties en pâte, délayez-les avec 1 décil. d'eau froide; passez-les au tamis, mêlez-les, peu à peu, avec 750 gram. de sucre cuit au *petit cassé*, à la vanille; desséchez la pâte pendant quelques minutes, versez-la dans un mortier pour la piler, jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse, qu'elle ait pris beaucoup de corps; retirez-la alors pour la mouler sur un marbre saupoudré de sucre.

2443. Pâte d'amande soufflée. — Pilez 500 gram. d'amandes mondées et dégorgées; mêlez-les, peu à peu, avec 1 kilogr. de sucre, 8 blancs d'œuf, mais en donnant du corps à la pâte; travaillez-la alors sur le tour, en incorporant encore 1 kilogr. de sucre fin; quand le sucre est absorbé, moulez-la. Tenez-la à couvert.

2444. Pâte à vacherin. — *Proportions :* 250 gram. d'amandes, 250 gram. de sucre, 100 gram. de farine, 2 ou 3 blancs d'œuf. — Pilez les amandes avec un blanc et une poignée de sucre; quand elles sont converties en pâte, ajoutez quelques blancs d'œuf pour alléger celle-ci; déposez-la dans une terrine; ajoutez alors la farine, peu à peu, un grain de sel et une pincée de zeste râpé, de façon à obtenir une pâte lisse, assez liquide pour être étalée sur plaque à l'aide d'un couteau.

2445. Pâte d'office. — Tamisez 500 gram. de farine sur le tour, faites un creux sur le centre; dans celui-ci déposez 250 gram. de sucre, ajoutez 125 gram. d'eau, délayez le sucre avec le liquide; incorporez ensuite la farine, peu à peu, afin d'obtenir une pâte lisse, ferme; fraisez-la deux ou trois tours, moulez-la, faites-la reposer pendant quelques heures dans un lieu frais avant de la cuire. — Cette pâte n'étant appliquée qu'à l'ornementation, on peut, après l'avoir employée une fois, la piler pour la convertir en poudre, la mêler avec un tiers de son volume de farine, quelques œufs; la détremper de nouveau pour l'employer.

2446. Pâte à massepain. — *Proportions :* 500 gram. d'amandes, 600 gram. de sucre, 4 cuillerées à bouche d'eau de fleurs d'oranger. — Pilez les amandes avec l'eau de fleurs d'oranger, déposez-les dans un poêlon; ajoutez le sucre, posez le poêlon sur feu doux pour dessécher la pâte, en la travaillant jusqu'à ce qu'elle ne colle plus aux doigts. Cuisez à four doux.

2447. Pâte à croûtes de Gênes. — *Proportions :* 500 gram. de sucre, 350 gram. de farine, 250 gram. de beurre fin, 8 œufs, sel, 200 gram. de raisins de Smyrne, zeste. — Travaillez le beurre avec le sucre et les œufs dans une terrine; quand l'appareil est bien mousseux, ajoutez la farine, séchée, tamisée. Couchez les croûtes sur plaque beurrée.

2448. Pâte à gâteau d'York. — *Proportions :* 500 gram. de farine, 400 gram. de sucre, 350 gram. d'amandes pilées, sel, une pincée d'ammoniaque. — Étalez la farine en fontaine, déposez le sucre, les amandes et le sel, dans le creux. Délayez le sucre et les amandes avec du lait; incorporez la farine, peu à peu; en tenant la pâte molle et lisse, mais sans la fraiser, tournez-la 7 fois. Les gâteaux sont coupés de forme ronde ou longue, de l'épaisseur d'un tiers de centimètre; ils sont dorés avec du lait, cuits sur plaque à four chaud.

2449. Pâte à biscuit anglais. — *Proportions :* 500 gram. de farine, 250 gram. de sucre, 80 gram. de beurre, 4 œufs, un peu de lait, une cuillerée à café d'ammoniaque pulvérisée, un grain de sel. — Faites la fontaine, placez dans le centre les œufs, le beurre, le sel, le lait. — Pâte lisse et ferme, abaissée, mince, détaillée au coupe-pâte; cuire à four vif.

2450. Appareil à gaufres. — *Proportions :* 250 gram. de farine, 250 gram. de glace de sucre, 4 blancs d'œuf. — Travaillez le sucre avec les blancs, additionnez la farine, cuisez l'appareil à four chaud, sur plaque cirée, farinée.

2451. Appareil de gaufres à la crème. — *Proportions :* 250 gram. de beurre, 250 gram. de farine, 8 jaunes d'œuf, 8 blancs, un demi-litre de crème fouettée (sans sucre), 2 cuillerées à bouche de sucre vanillé, un grain de sel. — Faites fondre à moitié le beurre, versez-le dans une terrine vernie, travaillez-le à la cuiller jusqu'à ce qu'il commence à se lier, additionnez alors les jaunes, peu à peu, en travaillant l'appareil avec une cuiller; quand il est mousseux, incorporez la farine en la tamisant, puis les blancs bien fermes et la crème fouettée. Cuisez cet appareil dans des gaufriers en fer incrusté. (Voyez aux petits gâteaux.)

2452. Appareil à gaufres roulées. — *Proportions :* 500 gram. d'amande, 250 gram. de sucre, 175 gram. de farine, 8 blancs fouettés, un grain de sel, zeste. — Hachez très-fin les amandes, mêlez-les avec le sucre, dans une terrine; additionnez les blancs, peu à peu; en dernier lieu, la farine. — Cuisez l'appareil sur plaque cirée; roulez ensuite ces gaufres en cornet ou en tube.

2453. Appareil de palais de dames. — *Proportions :* 500 gram. de sucre, 500 gram. de farine, 11 œufs, sel, essence. — Travaillez à la cuiller le sucre avec la moitié des œufs; quand l'appareil est mousseux, ajoutez le restant des œufs, peu à peu; incorporez ensuite la farine, en la tamisant. — Couchez l'appareil à la poche, sur plaque beurrée et farinée; cuisez-le à four vif.

2454. Appareil de biscuit de couleur, pour rocher. — Préparez un appareil de biscuit ordinaire; quand les

blancs sont incorporés, divisez-le en quatre parties; placez chaque partie dans une terrine différente pour les nuancer, une avec du chocolat dissous, mêlé avec du blanc d'œuf fouetté, l'autre avec du carmin liquide, la troisième avec du *vert-d'épinards*, la quatrième partie reste à l'état naturel; versez les appareils dans un sautoir ou plafond, préalablement beurré, masqué avec du papier, en les mêlant mais sans les travailler à la cuiller : l'appareil doit être marbré; cuisez-le à four modéré, laissez-le refroidir pour le casser en morceaux informes, les faire sécher ensuite à l'étuve douce.

2455. Appareil à dariole. — Pour 8 darioles : un moule à dariole de sucre, autant de farine, un demi-moule de pralin, un œuf et un jaune, 4 moules de lait; 2 cuillerées à bouche d'eau de fleurs d'oranger, un grain de sel.

2456. Appareil de pannequets. — *Proportions :* 250 gram. de farine, 175 gram. de sucre, 60 gram. de beurre, 3 œufs entiers, 3 jaunes, un demi-litre de lait, sel, essence. — Mêlez dans une terrine le sucre, la farine, le beurre fondu; délayez-les, peu à peu, avec les œufs battus et le lait.

2457. Appareil de pannequets, leger. — *Proportions :* 250 gram. de farine, 250 gram. de beurre, 250 gram. de sucre, 6 jaunes d'œuf, 6 blancs fouettés, un grain de sel, 3 décil. de lait. — Travaillez les jaunes et le sucre dans une terrine, additionnez le beurre fondu et la farine, délayez, peu à peu, l'appareil avec le lait tiède; incorporez ensuite les blancs fouettés.

2458. Appareil de génoise aux amandes. — *Proportions :* 500 gram. de sucre, dont 50 parfumé à l'orange, 250 gram. de farine, 50 gram. de fécule de pommes de terre, 250 gram. d'amandes, 400 gram. de beurre, 4 œufs entiers, 4 jaunes, 4 blancs fouettés, un grain de sel. — Pilez les amandes avec un œuf, passez-les au tamis; déposez dans une terrine le sucre, les œufs entiers, les jaunes, le sel; travaillez l'appareil comme du biscuit; quand il est mousseux et léger, incorporez les amandes, puis le beurre fondu, épuré, la fécule et la farine, en les tamisant; ajoutez enfin les blancs fouettés. Cuisez l'appareil dans un plafond, beurré, fariné ou glacé.

2459. Appareil de génoise cassante. — Pesez 8 œufs, pesez autant de sucre, autant de beurre, autant de farine, autant d'amandes. Déposez le sucre dans une terrine pour le travailler vivement avec les œufs; quand l'appareil est léger, additionnez un grain de sel, la farine, les amandes pilées et passées au tamis, ajoutez le beurre et enfin 100 gram. de fécule; quand l'incorporation est faite, mêlez à l'appareil 4 cuillerées à bouche de cognac. — On cuit l'appareil à four doux, sur plaque ou à moules beurrés.

2460. Appareil de génoise aux raisins. — *Proportions :* 500 gram. de sucre, 350 gram. de farine, 50 gram. de fécule de pommes de terre, 400 gram. de beurre fondu, 8 jaunes d'œuf, 4 blancs fouettés, fermes, 150 gram. de raisins de Smyrne, 1 demi-zeste de citron haché, un grain de sel. — Travaillez, dans une terrine, le sucre avec les œufs: quand l'appareil est léger, incorporez la farine et la fécule, le beurre, le sel, en dernier lieu les 4 blancs fouettés, puis les raisins et le zeste haché. — On cuit cet appareil en moules beurrés, ou sur plaque couverte de papier.

2461. Appareil de génoise aux pistaches. — *Proportions :* 500 gram. de sucre (dont 50 vanillé), 350 gram. de farine, 400 gram. de beurre, 50 gram. de fécule de pommes de terre, 8 œufs entiers, 3 blancs fouettés, 125 gram. de pistaches, un grain de sel. — Maniez le beurre dans un linge, déposez-le dans une terrine, travaillez-le à la cuiller, jusqu'à ce qu'il soit crémeux,; additionnez alors un œuf entier, une poignée de sucre, le sel; quand l'appareil est bien mêlé, ajoutez une autre poignée de sucre; continuez ainsi l'opération jusqu'à ce que le sucre et les œufs soient absorbés; additionnez aussitôt à l'appareil les pistaches pilées, mêlées avec le jus de 2 oranges, passez-le au tamis; incorporez ensuite la farine, la fécule (en les tamisant), les blancs fouettés.

2462. Appareil de génoise sèche, pour timbale. — Déposez dans une terrine 500 gram. de sucre, 500 gram. de farine, 10 œufs entiers, un grain de sel, un petit verre d'eau-de-vie; mêlez légèrement l'appareil à l'aide d'une cuiller, mais sans le travailler; ajoutez alors 250 gram. de beurre fondu, épuré, mais encore tiède. — Cuisez cet appareil sur plaque beurrée, farinée.

2463. Appareil de madeleine. — *Proportions :* 500 gram. de sucre, 500 gram. de beurre, 500 gram. de farine, 12 œufs entiers, sel, essence. — Déposez dans une terrine le sucre, la farine et les œufs, mêlez-les sans beaucoup les travailler; incorporez le beurre tiède, peu à peu; cuisez l'appareil à four doux, dans des moules beurrés ou sur plaque couverte de papier.

2464. Appareil de madeleine à l'orange. — *Proportions :* 500 gram. de sucre, dont 50 à l'orange, 400 gram. de farine, 50 gram. de fécule, 12 jaunes, 1 œuf entier, 6 blancs fouettés, 400 gram. de beurre, 4 cuillerées à bouche

de cognac, une cuillerée d'eau de fleurs d'oranger, un grain de sel. — Travaillez le sucre avec les jaunes et l'œuf entier; quand l'appareil est mousseux, incorporez le beurre fondu, puis la farine et la fécule tamisées, le cognac, l'essence, en dernier lieu les blancs fouettés. — Cuisez l'appareil en petits moules beurrés, ou sur plaque couverte de papier.

2465. Appareil de biscuit-punch. — *Proportions* : 500 gram. de sucre, 250 gram. de farine, 250 gram. de fécule, 375 gram. de beurre fondu, 3 œufs entiers, 11 jaunes, 4 blancs fouettés, un petit verre de rhum, zestes de citron et d'orange hachés, un grain de sel. — Déposez le sucre dans une terrine, ajoutez les jaunes peu à peu, en travaillant l'appareil avec une cuiller; quand celui-ci est léger, additionnez le beurre, le rhum, les blancs fouettés, la fécule et la farine tamisées, le zeste et enfin le sel; cuisez l'appareil en moule ou sur plaque.

2466. Appareil de bouff à l'allemande. — *Proportions :* 500 gram. de sucre, 300 gram. de farine, 420 gram. de beurre, 24 jaunes d'œuf, 24 blancs fouettés, 150 gram. de raisins de Corinthe, un jus de citron, zeste haché, un grain de sel. — Mêlez le sucre et les jaunes dans une terrine, travaillez l'appareil avec le fouet pendant 20 minutes, ajoutez le jus de citron et le zeste; hachez le beurre avec la farine, mêlez-les avec l'appareil, incorporez les blancs fouettés et les raisins. — Cuisez cet appareil en moule ou sur plaque.

2467. Appareil de biscuit commun. — *Proportions :* 500 gram. de sucre, 375 gram. de farine, 16 jaunes, 16 blancs fouettés, zeste haché, un grain de sel. — Travaillez dans une terrine le sucre avec les jaunes; quand l'appareil est mousseux, incorporez la farine bien sèche et tamisée en même temps que les blancs fouettés. — Cuisez l'appareil en moule ou sur plaque couverte de papier.

2468. Appareil de biscuit manqué, à l'orange. — *Proportions :* 500 gram. de sucre dont une partie à l'orange, 300 gram. de farine, 100 gram. de fécule, 12 jaunes, 2 œufs entiers, 12 blancs fouettés, 125 gram. de beurre. — Travaillez le sucre avec les 12 jaunes et les œufs entiers; quand l'appareil est léger, incorporez le beurre fondu et la moitié de la farine, ainsi qu'une partie des blancs fouettés; le mélange opéré, ajoutez le reste de la farine et la fécule, en les tamisant, puis les blancs fouettés. — Cuisez l'appareil en moule ou sur plaque couverte de papier.

2469. Appareil de biscuit d'Espagne. — *Proportions :* 500 gram. de sucre, 300 gram. de farine, 50 gram. de fécule, 20 jaunes d'œuf, 8 blancs fouettés, zeste de citron ou d'orange haché, un grain de sel. — Travaillez le sucre avec les jaunes, incorporez la farine et la fécule tamisées, ainsi que les blancs fouettés et le zeste.

2470. Appareil de biscuit en feuilles. — *Proportions :* 500 gram. de sucre dont 50 vanillé, 300 gram. d'amandes sèches, pilées avec le jus d'une orange; 350 gram. de farine, 150 gram. de beurre fondu, 21 jaunes d'œuf, 16 blancs fouettés, un grain de sel, zeste d'orange. — Travaillez les jaunes et le sucre pendant 10 à 12 minutes; additionnez à l'appareil les amandes passées au tamis, le beurre fondu, les blancs fouettés, la fécule et la farine, en les tamisant. Cuisez l'appareil sur plaque couverte de papier.

2471. Appareil de biscuit aux pistaches. — *Proportions* : 500 gram. de sucre, 275 gram. de farine, 250 gram. de pistaches passées au tamis, 22 jaunes d'œuf, 8 blancs fouettés, vanille et fleurs d'oranger pulvérisées, un grain de sel. — Travaillez les jaunes avec le sucre et le sel; quand l'appareil est léger, incorporez les pistaches, puis les blancs fouettés et la farine, en la tamisant, mais peu à peu. — Cuisez cet appareil en petits moules ou sur plaque couverte de papier.

2472. Appareil de biscuit aux noisettes. — *Proportions :* 300 gram. de sucre dont 50 gram. vanillé, 150 gram. de farine et 150 gram. de fécule, 400 gram. de noisettes, 22 jaunes, 6 blancs fouettés, un grain de sel. — Faites griller les noisettes dans un poêlon jusqu'à ce que la peau s'en détache; épluchez-les, pilez-les avec un peu de sucre pour les passer au tamis, travaillez les jaunes et le sucre dans une terrine; quand l'appareil est mousseux, incorporez la purée de noisettes, la farine, la fécule, ainsi que les blancs fouettés. — Cuisez cet appareil en petits moules ou sur plaque couverte de papier.

2473. Appareil de biscuit aux noix fraîches. — *Proportions :* 500 gram. de sucre, dont une partie à l'orange, 375 gram. de farine, 400 gram. de noix fraîches, épluchées; 20 jaunes d'œuf, 10 blancs fouettés, le jus d'une orange; un grain de sel. — Pilez les noix avec un peu de sucre et le jus d'une orange, passez-les au tamis; travaillez le sucre avec les jaunes dans une terrine; quand l'appareil est mousseux, incorporez la purée de noix, la farine, puis les blancs fouettés. — Cuisez l'appareil en petits moules ou sur plaque.

2474. Appareil de biscuit ambroisie. — *Proportions :* 500 gram. d'amandes, 560 gram. de sucre, 250 gram. de

beurre, 60 gram. de fécule, 2 verres de curaçao, 7 œufs, zeste d'orange, un grain de sel. — Pilez les amandes avec la moitié du sucre, ajoutez la moitié des œufs; passez l'appareil au tamis. Travaillez le restant du sucre avec les œufs, ajoutez le beurre, peu à peu; quand l'appareil est mousseux, incorporez les amandes pilées, la fécule, le zeste haché fin, puis le curaçao. — Cuisez à four très-doux.

2475. Appareil Ambroisie (autre). — *Proportions :* 500 gram. d'amandes, 500 gram. de sucre, 250 gram. de beurre fin, 175 gram. de fécule, 7 œufs entiers, 3 petits verres de curaçao. — Pilez les amandes, en ajoutant peu à peu 2 blancs d'œuf. Mêlez alors le sucre, puis le beurre; quand l'appareil est bien mêlé, travaillez-le avec le pilon, de façon à lui donner du corps et le faire blanchir; ajoutez le beurre et les œufs, peu à la fois. Quand l'appareil est bien mousseux, ajoutez le curaçao; cuisez-le dans des moules plats, à four doux.

2476. Appareil de biscuit roulé. — *Proportions :* 500 gram. de farine, 500 gram. de sucre, 22 jaunes, 20 blancs, un grain de sel, zeste de citron haché. — Travaillez le sucre avec les jaunes; quand l'appareil est mousseux, incorporez les blancs fouettés en même temps que la farine tamisée. — Cuisez cet appareil sur plaque couverte de papier, étalé en couche mince.

2477. Appareil de biscuit au citron. — *Proportions :* 500 gram. de sucre, 250 gram. de farine, 50 gram. de fécule, 12 œufs entiers, zeste haché, un grain de sel. Fouettez le sucre et les œufs dans une bassine jusqu'à ce que l'appareil soit léger; chauffez-le alors à feu doux, mais sans cesser de le fouetter; quand il est bien lié, retirez-le du feu, pour incorporer la farine et la fécule (tamisées); en dernier lieu, ajoutez le zeste haché. — Cuisez cet appareil en moule ou sur plaque couverte de papier.

2478. Appareil de biscuit pensée. — *Proportions :* 500 gram. de sucre, 250 gram. d'amandes, 250 gram. de beurre, 150 gram. de fécule, 14 jaunes, 4 blancs fouettés, une gousse de vanille. — Mêlez le sucre et les jaunes dans une bassine; travaillez l'appareil comme pour biscuit; quand il est bien léger, fouettez-le pendant quelques minutes sur feu très-doux, puis incorporez les amandes, la fécule, le beurre, et enfin les blancs fouettés; cuisez l'appareil dans des moules dits à *trois-frères.*

2479. Appareil de biscuit moscovite. — *Proportions :* 300 gram. de sucre, dont une partie vanillé, 375 gram. de farine, 200 gram. de beurre cuit à la *noisette,* 150 gram. d'amandes, 18 jaunes, 2 œufs entiers, 12 blancs fouettés, un grain de sel. — Pilez les amandes avec les œufs entiers, passez-les au tamis; travaillez le sucre avec les jaunes; quand l'appareil est léger, incorporez le beurre, les blancs fouettés, la farine tamisée. Cuisez cet appareil en moule ou sur plaque couverte de papier.

2480. Appareil de biscuit sableux. — *Proportions :* 250 gram. de beurre, 250 gram. de sucre, 250 gram. de fécule de pommes de terre bien sèche, 6 jaunes d'œuf, un œuf entier, la moitié d'un zeste de citron haché, une pincée de farine, un grain de sel. — Faites fondre à moitié le beurre, versez-le dans une terrine vernie, travaillez-le à la cuiller pendant 5 à 6 minutes; additionnez alors le sucre; travaillez encore l'appareil jusqu'à ce qu'il soit bien léger; incorporez enfin les œufs, l'un après l'autre, puis la fécule tamisée. — Cuisez à four doux dans un moule beurré et glacé.

2481. Appareil de biscuit aux amandes travaillé sur feu. — *Proportions :* 500 gram. de sucre, 250 gram. de farine de riz, 150 gram. d'amandes, 150 gram. de beurre fondu, 8 œufs entiers, zestes, un grain de sel. — Travaillez les œufs et le sucre dans une bassine; au bout de 7 à 8 minutes, passez celle-ci sur feu modéré sans cesser de travailler l'appareil, quand il est légèrement chaud, bien lié, incorporez la farine, le beurre, les amandes, le zeste haché. — Cuisez l'appareil en moule ou sur plaque couverte de papier.

2482. Appareil de biscuit léger. — *Proportions :* 500 gram. de sucre (dont une partie vanillé), 300 gram. de farine, 50 gram. de fécule, 17 jaunes d'œuf, 17 blancs fouettés, un grain de sel. — Travaillez le sucre avec les jaunes; quand l'appareil est léger, incorporez la farine et la fécule (bien sèches et tamisées), ainsi que les blancs fouettés.

2483. Appareil Eugénie. — *Proportions :* 500 gram. d'amandes, 500 gram. de sucre, 250 gram. de beurre, 175 gram. de fécule de pommes de terre, 7 œufs, un grain de sel. — Pilez les amandes avec quelques gouttes d'eau froide, quelques parties de sucre; retirez l'appareil dans une terrine, travaillez-le à la cuiller; incorporez les œufs et le beurre, puis la fécule et le curaçao. — Cuisez à four très-doux, dans des moules beurrés et glacés.

2484. Appareil de biscuit fin. — *Proportions :* 500 gram. de sucre, dont une partie vanillé, 175 gram. de farine, 175 gram. de fécule, 12 jaunes d'œuf, 12 blancs fouettés, un grain de sel. — Travaillez le sucre avec les jaunes;

quand l'appareil est bien léger, incorporez la farine (en la tamisant) et les blancs fouettés; — cuisez en moule ou sur plaque.

2485. Appareil de biscuit de Genève. — *Proportions :* 500 gram. de sucre, dont une partie à l'orange. 500 gram. de farine, 12 jaunes, 4 œufs entiers, 6 blancs fouettés; 175 gram. de beurre fondu, 150 gram. d'amandes hachées fin, un grain de sel. — Mêlez le sucre et les jaunes, travaillez l'appareil pendant 2 minutes seulement, incorporez ensuite le beurre fondu, les amandes, la farine, en même temps que les blancs fouettés. — Cuisez cet appareil en moules beurrés ou sur plaque à rebords, couverte de papier.

2486. Appareil de biscuit aux amandes. — *Proportions :* 500 gram. de sucre vanillé, 325 gram. d'amandes (dont quelques-unes amères), 175 gram. de farine, 80 gram. de fécule, 5 œufs entiers, 12 jaunes, 8 blancs, un grain de sel. — Séchez les amandes, pilez-les avec une poignée de sucre et les œufs entiers, passez-les au tamis. Travaillez le sucre avec les jaunes jusqu'à ce que l'appareil soit bien mousseux; ajoutez alors les amandes, puis versez la moitié de l'appareil dans les blancs fouettés; mêlez aussitôt les deux parties, en additionnant la fécule et la farine, mais en tamisant celle-ci, peu à peu, sur l'appareil.

2487. Appareil de biscuit à la Richelieu. — *Proportions :* 500 gram. de sucre, 500 gram. d'amandes, 175 gram. de beurre, 175 gram. de farine, 16 jaunes d'œuf, 8 blancs fouettés, sel, vanille. — Pilez bien les amandes avec un peu de sucre et un jaune d'œuf, passez-les au tamis. Travaillez le sucre et les jaunes dans une terrine; quand l'appareil est mousseux, incorporez les amandes, le beurre fondu, et enfin les blancs fouettés.

2488. Appareil de biscuit à la Reine. — Fouettez 16 blancs d'œuf, mêlez-les avec 500 gram. de sucre, en faisant tomber celui-ci à travers un tamis; incorporez à l'appareil la même quantité de crème fouettée que de blancs d'œuf, puis 500 gram. de farine tamisée sur l'appareil. — Cuisez cet appareil sur des plaques beurrées, farinées.

2489. Appareil de biscuit mousseline. — *Proportions :* 500 gram. de sucre, 250 gram. de fécule, 16 blancs, 16 jaunes, les jus de 2 citrons, zeste râpé, sel. — Travaillez le sucre et les jaunes; quand l'appareil est bien mousseux, incorporez la farine (en la tamisant) ainsi que les blancs. En dernier lieu, ajoutez le jus de citron.

2490. Appareil de biscuit hollandais. — *Proportions :* 325 gram. de farine, 175 gram. d'amandes, 250 gram. de beurre, 8 œufs entiers, 8 jaunes, 8 blancs, sel, vanille. — Hachez les amandes très-fin sans les monder. Travaillez dans une terrine le sucre avec les œufs entiers et les jaunes; quand l'appareil est mousseux, additionnez la farine (tamisée), les amandes, le beurre, les blancs en dernier lieu. — Cuisez cet appareil sur plaque ou dans des moules beurrés.

2491. Appareil de biscuit à l'eau. — Pilez 250 gram. d'amandes avec un peu d'eau, délayez-les avec un demi-verre d'eau, pour les passer au tamis; déposez-les dans une terrine, mêlez-les avec 250 gram. de sucre; travaillez vivement l'appareil; incorporez alors 7 blancs d'œuf fouettés, ainsi que la moitié d'un zeste d'orange, un grain de sel. — Cuisez l'appareil dans des moules à tartelette, foncés avec de la pâte frolle.

2492. Appareil de biscuit bénédictin. — Pilez 250 gram. d'amandes avec un blanc d'œuf, passez-les au tamis, déposez-les dans une terrine, mêlez-les avec 500 gram. de sucre; travaillez l'appareil pendant quelques minutes, ajoutez 350 gram. de beurre fondu; quand l'appareil est bien lié, incorporez 12 blancs d'œuf fouettés, ajoutez un demi-zeste de citron, une pincée de cannelle en poudre, 60 gram. de farine mêlée avec autant de fécule et un grain de sel. Cuisez cet appareil sur plaque couverte de papier ou en moules glacés.

2493. Appareil de biscuit friand. — *Proportions :* 500 gram. de sucre, dont une partie vanillé, 200 gram. d'amandes pilées avec 4 jaunes, passées au tamis, 200 gram. de farine, 100 gram. de fécule, 150 gram. de beurre fondu, 24 jaunes, 12 blancs fouettés, un grain de sel. — Déposez le sucre dans une terrine, ajoutez les jaunes, travaillez l'appareil avec le fouet pendant 15 minutes; incorporez alors les amandes, le beurre, les blancs fouettés, la farine et la fécule (ces dernières en les tamisant). Cuisez l'appareil en moule ou sur plaque beurrée, farinée.

2494. Appareil de biscuit au riz. — *Proportions :* 500 gram. de sucre, dont une partie vanillé, 350 gram. de farine de riz, 125 gram. de marmelade d'abricots, 12 jaunes d'œuf, 8 blancs fouettés, 3 blancs simples. — Travaillez dans une terrine les jaunes et le sucre jusqu'à ce que l'appareil soit léger; ajoutez alors la marmelade travaillée avec trois blancs d'œuf, ajoutez les blancs fouettés et la farine en la tamisant. Cuisez en moules plats, beurrés et glacés.

2495. Appareil de biscuit au pain noir. — *Proportions :* 500 gram. de sucre, 200 gram. de mie de pain noir, séchée, pilée, passée au tamis, 400 gram. d'amandes pilées avec 3 œufs, passées au tamis, 24 jaunes, 18 blancs, une

cuillerée à café de poudre de cannelle, de girofle et de muscade, zestes de citron et orange hachés, 150 gram. d'écorces confites, un grain de sel. — Travaillez les jaunes et le sucre pendant 20 minutes ; quand l'appareil est léger, incorporez les amandes, le pain noir, les blancs ; en dernier lieu, ajoutez les écorces coupées en petits dés, les zestes hachés. — Cuisez l'appareil en moule ou sur plaque.

2496. Appareil de biscuit Saint-Hilaire. — *Proportions :* 500 gram. d'amandes, 500 gram. de sucre, 175 gram. de fécule de pommes de terre, 8 œufs entiers, 8 blancs fouettés, le même volume de *chantilly*, un grain de sel, un peu de zeste haché. — Travaillez les œufs avec le sucre, ajoutez la farine et la fécule (tamisées), puis les amandes pilées avec un blanc d'œuf et passées au tamis ; incorporez les blancs en dernier lieu. — Cuisez à four doux, en moule bas ou sur plaque couverte de papier.

2497. Appareil de biscuit de Gènes. — *Proportions :* 500 gram. d'amandes, 500 gram. de sucre, 250 gram. de beurre, 175 gram. de fécule, 8 œufs entiers, un grain de sel, 2 cuillerées à bouche de sucre d'orange. — Pilez les amandes avec le sucre d'orange et un œuf, passez-les au tamis. Travaillez le sucre avec le restant des œufs ; quand l'appareil est mousseux, incorporez la fécule tamisée, le beurre fondu. — Cuisez à four doux dans des moules plats.

2498. Appareil de biscuit impérial. — *Proportions :* 500 gram. de sucre, 500 gram. de beurre, 500 gr. de farine, un grain de sel, 500 gram. de fruits confits, mais préalablement ramollis, 30 blancs d'œuf fouettés, 20 jaunes, 4 cuillerées de rhum. — Travaillez les jaunes avec le sucre, ajoutez la farine, le beurre fondu, les blancs, le rhum, et en dernier lieu les fruits confits coupés en petits dés. — Cuisez à four doux dans des moules plats.

2499. Appareil de biscuit au chocolat. — *Proportions :* 500 gram. de sucre vanillé, 125 gram. de chocolat en poudre, 250 gram. de farine, 100 gram. de fécule, 16 jaunes, 10 blancs fouettés, un grain de sel. — Travaillez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que l'appareil soit léger ; incorporez alors le chocolat, les blancs fouettés, la farine et la fécule en les tamisant, mais peu à peu. — Cuisez l'appareil en moule ou sur plaque.

2500. Appareil de biscuit au café. — Préparez un appareil de biscuit commun (v. n° 2467) ; quand les blancs sont incorporés, ajoutez peu à peu quelques cuillerées d'essence de café. — Cuisez en moule ou sur plaque.

2501. Appareil de biscuit trois-frères. — *Proportions :* 500 gram. de sucre vanillé, 375 gram. de farine de riz, 150 gram. d'amandes, 150 gram. d'avelines, 12 œufs entiers, 300 gram. de beurre épuré, un grain de sel. — Cassez les œufs dans une bassine, mêlez-les avec le sucre ; fouettez l'appareil sur feu très-doux jusqu'à ce qu'il soit mousseux et lié ; retirez-le alors du feu pour incorporer tour à tour la farine, les amandes, les avelines, ainsi que le beurre liquide, mais froid.

2502. Appareil de biscuit à la fleur d'oranger. — *Proportions :* 500 gram. de sucre vanillé, 325 gram. d'amandes, 400 gram. de farine, 28 jaunes, 10 blancs fouettés, un demi-verre de rhum, autant de kirsch, autant d'eau de fleurs d'oranger, un grain de sel. — Pilez les amandes, délayez-les avec les liqueurs, exprimez-les dans un linge. Travaillez le sucre avec les jaunes comme pour biscuit ; quand l'appareil est bien mousseux, incorporez la farine, les blancs d'œuf, et en dernier lieu l'infusion aux amandes.

2503. Appareil de biscuit financier. — *Proportions :* 500 gram. de sucre, dont une partie vanillé, 350 gram. de farine, 250 gram. de beurre fondu, 150 gram. d'amandes douces et amères, 14 blancs d'œuf, 4 jaunes, un grain de sel. — Fouettez le sucre avec les blancs jusqu'à ce que l'appareil soit mousseux ; additionnez alors le beurre fondu, la farine, ainsi que les amandes pilées et passées au tamis avec 4 jaunes d'œuf. — Cuisez l'appareil en moule ou sur plaques couvertes de papier.

2504. Appareil de biscuit de Turin. — *Proportions :* 500 gram. de sucre, 250 gram. de farine, 250 gram. d'amandes, 250 gram. de beurre, 9 œufs entiers, zestes, un grain de sel, quelques cuillerées de crème. — Pilez les amandes avec la crème ; quand elles sont converties en pâte, passez-les au tamis pour les déposer dans une bassine avec les œufs, le sucre et le sel ; fouettez l'appareil sur feu doux jusqu'à ce qu'il soit lié et mousseux ; incorporez alors la farine, le beurre fondu, les zestes hachés. — Cuisez l'appareil en moules ou sur plaque.

2505. Appareil de biscuit orangeade. — *Proportions :* 500 gram. de sucre, dont une partie à l'orange ; 250 gram. d'amandes, 375 gram. de farine, 250 gram. d'écorces d'orange confites, 12 jaunes, 9 œufs entiers, un grain de sel. — Pilez les amandes avec le sucre et 2 ou 3 œufs ; passez-les au tamis, déposez-les dans une terrine ; additionnez le restant des œufs ; travaillez l'appareil pendant quelques minutes, ajoutez la farine et les écorces hachées. — Cuisez dans des moules plats.

2506. Appareil de biscuit viennois. — Déposez dans une terrine, 500 gram. de beurre épongé; travaillez-le avec une cuiller pour le ramollir; ajoutez alors 20 jaunes un à un, et de temps en temps une poignée de sucre vanillé, jusqu'à concurrence de 400 gram.; quand l'appareil est bien mousseux, incorporez 400 gram. de farine, 100 gram. de fécule, tamisées, 7 blancs fouettés, un grain de sel. — Cuisez l'appareil en moule ou sur plaque.

2507. Appareil de biscuit Cussy. — *Proportions :* 500 gram. de sucre dont une partie vanillé, 400 gram. d'amandes, 250 gram. de beurre fondu, 250 gram de farine de riz, 8 œufs entiers, 6 cuillerées à bouche de marasquin, un brin de zeste d'orange et un demi-zeste de citron, un grain de sel. — Pilez les amandes avec le marasquin, passez-les au tamis. Travaillez le sucre et les œufs dans une terrine; quand l'appareil est mousseux, fouettez-le quelques minutes sur feu, puis retirez-le pour incorporer aussitôt le beurre, la farine, les zestes hachés très-fin. — Cuisez l'appareil en moules ou sur plaques beurrées et glacées à la fécule.

2508. Appareil Cussy (2me formule). — Travaillez 16 jaunes avec 200 gram. de sucre, et un zeste et demi de citron râpé; quand l'appareil est mousseux, incorporez 175 gram. d'amandes (douces et amères) pilées et passées au tamis, ajoutez 250 gram. de farine tamisée et sèche, en même temps que les 16 blancs fouettés et 500 gram. de beurre épuré bien chaud.

2509. Appareil Delisle. — *Proportions :* 500 gram. de sucre, 350 gram. de beurre clarifié, 350 gram. de farine. 100 gram. de fécule, 12 œufs entiers, zeste de citron et d'orange, un grain de sel. — Pour la manipulation, voir au chapitre des grosses pièces de pâtisserie.

2510. Appareil Berchoux. — *Proportions :* 500 gram. de sucre vanillé, 250 gram. de beurre, 250 gram. d'avelines; 100 gram. de fécule, 16 œufs, 1 décil. de kirsch, un grain de sel. — Pour la manipulation, voir au chapitre des grosses pièces de pâtisserie.

2511. Appareil de biscuit à la vanille. — *Proportions :* 500 gram. de sucre en poudre vanillé; 350 gram. moitié farine bien sèche, et moitié fécule, 14 jaunes d'œuf, 14 blancs bien fouettés, un grain de sel. — Pour la manipulation, voir aux grosses pièces de pâtisserie.

2512. Appareil de gâteau de broche. — *Proportions :* 500 gram. de farine, 250 gram. de fécule, 500 gram. de beurre, 500 gram. de sucre, 25 jaunes d'œuf, 17 blancs, 1 bâton de vanille, zeste de citron et d'orange, macis, un grain de sel. — Pour la manipulation, voir au chapitre des grosses pièces de pâtisserie.

2513. Appareil Florentin. — *Proportions :* 500 gram. de sucre, 400 gram. d'amandes, 300 gram. de farine de riz, 300 gram de beurre, 8 œufs, vanille, zeste, un grain de sel, quelques gouttes d'essence de nerolis ou d'eau de fleurs d'oranger.

2514. Appareil de gâteau Breton. — *Proportions :* 500 gram. de sucre, 275 gram. d'amandes, 200 gram. de farine, 50 gram. de fécule, 30 jaunes, 10 à 12 blancs fouettés, 1 bâton de vanille, un grain de sel. — Pour la manipulation, voir au chapitre des grosses pièces de pâtisserie.

2515. Appareil de biscuit flamand. — *Proportions :* 500 gram. de sucre, 750 gram. de farine, 8 œufs entiers, 8 jaunes, 8 blancs fouettés, 500 gram. de raisins, par parties égales, de Smyrne, Corinthe, Malaga, 100 gram. de cédrat confit, 375 gram. de beurre fondu et épuré, un grain de sel. — Travaillez le sucre avec les œufs; quand l'appareil est mousseux, ajoutez la farine, le beurre, les blancs fouettés, raisins et cédrat en dernier lieu. Cuisez dans une caisse en fer-blanc, beurrée.

2516. Appareil de biscuit aux marrons, à la vanille. — *Proportions :* 250 gram. de pulpe de marrons cuits à l'eau, 500 gram. de sucre, 10 blancs d'œuf, vanille, un peu de sel. — Pilez la pulpe de marrons, passez-la au tamis, déposez-la dans une terrine, travaillez-la avec le sucre vanillé; incorporez les blancs fouettés. Couchez l'appareil en petits pains sur du papier.

2517. Appareil de biscuit aux amandes. — *Proportions :* 500 gram. d'amandes, 500 gram. de sucre, 500 gram. de beurre fondu, épuré; 16 jaunes, 16 blancs fouettés, un grain de sel, zeste de citron. Travaillez dans une terrine les œufs et le sucre; quand l'appareil est mousseux, ajoutez les amandes pilées, passées, le beurre, les blancs fouettés, le sel, le zeste. Cuisez sur plaque beurrée.

PLANCHE CINQUANTE-SEPTIÈME. — PAVILLON GOTHIQUE.



212 Pièce montée en pastillage, style gothique

2518. Appareil de génoise angélique. — *Proportions :* 500 gram. de sucre, 500 gram. de farine, 8 œufs entiers bien battus, 500 gram. d'angélique, 500 gram. de beurre fondu et épuré, 8 blancs fouettés, un grain de sel. — Travaillez le sucre avec les œufs; quand l'appareil est mousseux, ajoutez la farine, le beurre ensuite, puis les blancs fouettés et l'angélique coupée en dés. Cuisez en petits moules beurrés.

2519. Appareil de génoise chinoise. — *Proportions :* 500 gram. de sucre, 500 gram. de farine, 500 gram. de beurre fondu et épuré, 8 à 10 jaunes d'œuf, 8 blancs fouettés, 300 gram. de chinois confits, 6 cuillerées à bouche de rhum, un grain de sel. — Travaillez le sucre avec les jaunes; quand l'appareil est mousseux, ajoutez la farine tamisée, le beurre, le rhum, le sel, les blancs fouettés, puis les chinois coupés en tranches. Cuisez l'appareil sur plaque; quand il est à point, pralinez-le, saupoudrez-le avec du sucre en poudre, faites-le sécher au four. Divisez l'abaisse.

2520. Appareil de biscuit surfin. — *Proportions :* 500 gram. de sucre, 175 gram. de farine, 175 gram. de fécule, 12 œufs, un grain de sel. — Travaillez les œufs avec le sucre dans une bassine; 5 minutes après, posez celle-ci sur feu; continuez à fouetter l'appareil; quand il est mousseux, incorporez peu à peu la farine et la fécule, en les tamisant; ajoutez un arome quelconque.

2521. Appareil de biscuit au rhum. — 500 gram. de sucre, 500 gram. de farine, 4 œufs entiers, 4 jaunes, 8 blancs fouettés, 500 gram. de beurre, le quart d'un verre de rhum, 100 gram. d'amandes hachées, un grain de sel. — Travaillez, dans une terrine, le sucre avec les œufs; quand l'appareil est mousseux, ajoutez le rhum, la farine, le beurre, les blancs fouettés.

2522. Appareil de biscuit à la crème. — *Proportions :* 12 blancs d'œuf, 45 gram. de farine, 90 gram. de sucre, 750 gram. de crème fouettée, un grain de sel. — Fouettez les blancs, bien fermes; ajoutez la farine et le sucre, en même temps que la crème fouettée, sucrée et vanillée. Cuisez dans des moules beurrés et farinés.

2523. Appareil de biscuit Palermitain. — *Proportions :* 500 gram. de pistaches, 90 gram. d'amandes, 500 gram. de sucre, 3 jaunes d'œuf, 16 blancs, 90 gram. de farine, eau de fleurs d'oranger, zeste, un grain de sel. — Pilez les pistaches et les amandes mondées avec un blanc d'œuf. Travaillez dans une terrine les jaunes avec la moitié du sucre; mêlez-les avec les pistaches pilées. Battez 15 blancs, mêlez-les avec les jaunes, le zeste, le sel; ajoutez le restant du sucre et la farine, l'eau de fleurs d'oranger. Cuisez à four doux.

2524. Appareil de biscuit Palmerston. — *Proportions :* 500 gram. de sucre vanillé, 400 gram. de farine, 400 gram. de beurre, 400 gram. d'amandes dont quelques-unes amères, 12 œufs, un grain de sel. — Travaillez dans une bassine les œufs et le sucre; 7 à 8 minutes après, fouettez-le sur feu doux, en incorporant le beurre par petites parties; quand il est lié, retirez-le du feu pour mêler la farine tamisée ainsi que les amandes pilées et passées au tamis. Cuisez l'appareil en moules beurrés et farinés ou sur plaque.

2525. Appareil de biscuit de Portugal. — *Proportions :* 500 gram. de sucre, 250 gram. d'amandes, dont quelques-unes amères, 250 gram. de fécule, 12 jaunes, 12 blancs d'œuf, 8 jus d'oranges, 4 zestes, un grain de sel. — Travaillez le sucre avec les jaunes, comme pour biscuit; pilez les amandes avec un blanc d'œuf, passez-les au tamis, déposez-les dans une terrine, délayez-les avec le jus d'oranges; râpez un peu de zeste d'orange sur un morceau de sucre, mêlez-le avec les amandes. Quand l'appareil aux œufs est bien mousseux, incorporez la fécule tamisée, les amandes, les zestes, ainsi que les blancs fouettés. — Cuisez l'appareil sur plaque ou en petits moules.

2526. Appareil à meringue ordinaire. — *Proportions :* 500 gram. de sucre en poudre, vanillé, 12 blancs d'œuf, un grain de sel. — Déposez les blancs dans une bassine avec un grain de sel, une pincée d'alun en poudre; fouettez-les d'abord tout doucement, précipitez le mouvement à mesure que leur volume augmente; quand ils sont bien mousseux, fouettez-les plus vivement en leur faisant prendre du corps; si alors ils tendaient à grainer, additionnez une petite poignée de sucre, le jus d'un demi-citron ou un peu d'acide citrique; quand ils sont lisses et fermes, retirez le fouet, incorporez à l'appareil le sucre par petites parties à la fois, et à l'aide d'une grande cuiller, mais de façon à ne pas fatiguer trop les blancs.

2527. Appareil à meringue, royal. — *Proportions :* 500 gram. de sucre royal passé au tamis de soie, dont une partie vanillé, 8 blancs, un grain de sel. — On procède à la confection de l'appareil selon la méthode prescrite à l'article précédent.

2528. Appareil à meringue, à l'italienne. — *Proportions :* 500 gram. de sucre, 8 blancs d'œuf, un grain de sel.

— Cassez le sucre en petits morceaux, déposez-le dans un poêlon, humectez-le avec la moitié de son poids d'eau, laissez-le dissoudre; additionnez un demi-bâton de vanille, cuisez-le au *petit boulé:* retirez-le alors du feu. Fouettez les blancs; quand ils sont bien fermes, retirez la vanille du sirop pour verser celui-ci, peu à peu, sur les blancs, mais en fouettant toujours; chauffez légèrement la bassine pour faire tiédir l'appareil, en le travaillant à la cuiller; retirez-le aussitôt pour l'employer.

2529. Appareil à meringue, pour décor. — *Proportions :* 500 gram. de sucre passé au tamis de soie, 8 blancs d'œuf, un grain de sel. — Fouettez les blancs, bien fermes, dans une bassine, mêlez-les avec le sucre, peu à peu ; posez la bassine sur feu modéré, travaillez l'appareil à la cuiller jusqu'à ce qu'il soit tiède et bien lié; retirez aussitôt la bassine du feu, trempez simplement le fond de celle-ci à l'eau froide; continuez de travailler l'appareil jusqu'à ce qu'il soit refroidi. Couvrez la bassine avec un linge humide, afin de soustraire l'appareil à l'action de l'air, en attendant de l'employer. — Cet appareil peut aussi être employé à préparer les meringues moelleuses pour *petits fours*.

2530. Appareil de nougat aux pistaches. — *Proportions :* 500 gram. de sucre, 300 gram. de pistaches, 4 cuillerées de suc de citron. — Le procédé est le même que pour le nougat aux amandes. — On monde les pistaches pour les faire sécher; on peut les employer entières, coupées en moitiés, en filets ou en dés.

2531. Appareil de nougat aux avelines. — *Proportions :* 500 gram. de sucre, 300 gram. d'avelines, 4 cuillerées de jus de citron. — Le procédé est le même que pour le nougat aux amandes (v. aux grosses pièces de pâtisserie); seulement, au lieu de blanchir les avelines, on les fait légèrement torréfier, puis on les frotte dans un linge pour en supprimer la peau.

2532. Appareil de nougat, à la reine. — Mondez les amandes, divisez-les chacune en deux parties, faites-les sécher, pesez-les; avec ces amandes, la moitié de leur poids de sucre en poudre, préparez un appareil à nougat, d'après les prescriptions données aux grosses pièces de pâtisserie.

2533. Appareil de nougat, en dés. — Mondez les amandes; lavez-les bien, épongez-les sur un linge, coupez-les en dés, ou hachez-les grossièrement pour les rouler dans une passoire, afin d'enlever les parties pulvérisées; faites-les sécher à température douce; pesez-les, et avec elles préparez le nougat, avec la moitié de leur poids de sucre. — Cet appareil est ordinairement appliqué à la préparation des pièces montées en nougat.

GROSSES PIÈCES DE PATISSERIE.

2534. — Brioche pour grosse pièce.

Tamisez un kilogram. de farine sur une table bien propre, dans un lieu à température douce; avec le quart de cette farine et 70 gram. de levure, délayée avec 2 décil. d'eau tiède, préparez un levain un peu consistant; moulez-le, coupez-le en croix, déposez-le dans une casserole dont le fond est masqué avec quelques cuillerées à bouche d'eau tiède; couvrez la casserole, tenez-la à l'étuve jusqu'à ce que le levain ait augmenté du double de son volume. — D'autre part, faites la fontaine avec le restant de la farine; au centre de celle-ci, déposez 4 petits tas de sel, le double de sucre en poudre, ainsi que 7 à 8 œufs et 325 gram. de beurre manié et épongé; mêlez d'abord le beurre avec les œufs, incorporez, peu à peu, la farine, rassemblez la pâte pour la fraiser deux ou trois fois; battez-la contre la table, en l'élevant avec les mains, afin de lui faire prendre du corps; après 7 à 8 minutes de travail vigoureux, incorporez à la pâte, sans cesser de la travailler, mais peu à peu, 7 à 8 œufs et 325 gram. de beurre; la pâte doit alors avoir beaucoup de corps, être lisse et brillante; à ce point travaillez-la encore quelques minutes, pour la mêler avec le levain, en étalant celui-ci sur toute la surface de la pâte ; coupez celle-ci avec les mains, par petites parties, en les séparant de la masse pour les poser sur l'avant de la table; quand toute la pâte a été coupée, recommencez l'opération, afin qu'il ne reste plus de trace visible de levain ; prenez de nouveau la pâte par petites parties, déposez-la à mesure dans une terrine ou une *sébile* saupoudrée de farine, couvrez-la avec un linge, faites-la lever à température ordinaire pendant 7 à 8 heures, c'est-à-dire jusqu'à ce que son volume ait sensiblement augmenté et qu'elle soit devenue légère; sortez-la alors de la terrine pour la *rompre,* c'est-à-dire la ramener à son volume primitif, en la travaillant avec les mains; remettez-la aussitôt dans la terrine, placez

celle-ci à température modérée[1] ; quand la pâte est levée, rompez-la de nouveau sur la table farinée; détachez de la masse la sixième partie de son volume, puis moulez en rond, avec les mains, la partie la plus volumineuse pour l'introduire dans un grand moule uni, préalablement beurré au pinceau avec du beurre clarifié, mais masqué, au fond, avec un rond de papier. Il est bon d'observer que la pâte ne doit arriver qu'au deux tiers de la hauteur du moule. Moulez alors le restant de la pâte, en forme de poire; avec les doigts humides, faites un trou au centre de la pâte, placée dans le moule, pour introduire le côté pointu de cette espèce de poire, dans la cavité de la pâte; c'est cette partie même qui doit former la tête de la brioche, quand celle-ci est cuite. Tenez le moule à température de la cuisine, laissez lever la pâte tout doucement; quand elle est élastique au toucher, dorez-la en dessus; posez le moule sur un plafond couvert d'une couche de cendres, pour le pousser au four, chauffé à fond, mais tombé à température modérée. Quand la partie supérieure de la pâte commence à se colorer, couvrez la brioche et le moule avec du papier. Deux heures et demie après, sondez la brioche avec une aiguille à brider pour se rendre compte de sa cuisson : si la brioche est cuite à point, l'aiguille doit revenir nette, au cas contraire, elle ramène des parties humides ; les grosses brioches exigent 3 heures de cuisson. Quand la brioche est cuite, démoulez-la avec soin sur un *clayon* ou un tamis, laissez-la refroidir à température de la cuisine. — Pour cuire une grosse brioche il faut non-seulement disposer d'un bon four, mais encore en savoir régler la chaleur : ce sont là deux points très-essentiels.

2535. — Compiègne pour grosse pièce.

Délayez 60 gram. de levure avec 4 décil. de lait tiède, passez-la au tamis; avec cette solution et 150 gram. de farine, préparez un levain, dans une terrine, en le tenant léger; couvrez cette terrine, tenez-la à l'étuve douce jusqu'à ce que le levain soit monté au double de son volume. Dans l'intervalle, déposez 450 gram. de farine dans une terrine ou sébile, tiède; faites un creux sur la partie centrale, dans ce creux placez 20 gram. de sel, 80 gram. de sucre, 10 œufs entiers, 10 jaunes, 2 décil. de crème, 300 gram. de beurre manié, divisé en petites parties; amalgamez ces éléments ensemble, incorporez la farine peu à peu; travaillez vivement la pâte pendant 10 à 12 minutes, en ayant soin de chauffer légèrement la terrine; quand la pâte est lisse, incorporez le levain; travaillez-la de nouveau jusqu'à ce qu'il ne reste sur la table aucune trace visible de pâte; ajoutez alors 300 gram. de beurre, également divisé en petites parties; travaillez encore la pâte pendant quelques minutes; additionnez la valeur d'un verre de crème fouettée. — Beurrez un grand moule uni, pour grosse pièce; masquez-en le fond avec un rond de papier, également beurré, emplissez le moule, aux deux tiers de sa hauteur, avec la pâte préparée, tenez-le à température douce; quand, par l'augmentation de la pâte, le moule est à peu près plein, couvrez un plafond avec une épaisse couche de cendres, pour le poser d'aplomb sur celles-ci; poussez-le doucement au four bien atteint, mais tombé à température modérée; un quart d'heure après, couvrez le dessus du gâteau avec du papier, cuisez-le pendant 2 heures; sondez-le, avant de le retirer, avec une grosse aiguille. Quand le gâteau est cuit, démoulez-le sur un clayon ou un tamis, faites-le ressuyer pendant quelques minutes à la bouche du four.

2536. — Couglof, pour grosse pièce.

Faites chauffer à l'étuve 15 œufs et 750 gram. de farine. — Déposez 375 gram. de beurre dans une terrine ou sébile tiède, travaillez-le à la cuiller jusqu'à ce qu'il soit crémeux; à ce point, additionnez un œuf chauffé, puis une cuiller à bouche de farine bien sèche; continuez de travailler l'appareil jusqu'à ce que l'œuf et la farine soient incorporés; additionnez de nouveau un œuf, puis une cuillerée de farine; continuez l'opération, en incorporant tour à tour la farine et les œufs jusqu'à ce que l'un et l'autre soient absorbés; additionnez alors à l'appareil 50 gram. de sucre, une pincée de sel, ainsi que 60 gram. de levure délayée avec un peu de crème tiède, passée au tamis. Quand le mélange est opéré, la pâte doit être légère; laissez-la lever pendant une demi-heure, à température douce; prenez-la ensuite par petites parties pour emplir aux deux tiers un grand moule uni ou à côtes, pour grosse pièce; ce moule doit être beurré à la graisse de rognons de veau, dissoute, mêlée avec du beurre clarifié, puis décoré au fond et contre les parois avec des moitiés de petites amandes. Posez le moule sur un plafond, appuyé sur une couche de cendres froides, faites lever la pâte à la température de la cuisine, jusqu'à ce qu'elle arrive à peu près à la hauteur des bords du moule; poussez alors celui-ci à four modéré, mais bien atteint, cuisez-le pendant une heure et demie. Sondez le gâteau avant de le sortir, démoulez-le sur un clayon ou un tamis.

2537. — Couglof à la Bavaroise, pour grosse pièce.

Proportions : 300 gram. de farine, 160 gram. de beurre, 175 gram. de sucre, 8 œufs entiers, 45 gram. de levure, sel. — Travaillez le beurre dans une sébile ou une terrine, avec une cuiller, afin de le rendre mousseux ; à ce

1. Les pâtissiers préparent ordinairement la pâte à brioche le soir, pour la mouler et la cuire le lendemain matin, en la rompant dans l'intervalle, trois fois en hiver, et deux fois seulement en été.

point, incorporez les œufs, un à un, ainsi que le sucre, en petite quantité à la fois; incorporez ensuite la farine tiédie, et enfin la levure délayée avec 1 décil. 1/2 de lait tiède, passée à la serviette; couvrez la terrine, faites lever la pâte à température douce. — Dans l'intervalle, beurrez un grand moule à cylindre uni, avec de la graisse de veau fondue, mêlée avec du beurre clarifié; saupoudrez le fond et les parois du moule avec des amandes divisées par moitié, mais bien sèches. Quand la pâte est levée à point, prenez-la par petites parties, pour emplir le moule aux trois quarts de hauteur; posez celui-ci sur un plafond couvert d'une couche de cendres, faites lever la pâte à température douce, puis poussez le Cougloff à four modéré pour le cuire de belle couleur; démoulez-le ensuite sur un clayon.

2538. — Baba, pour grosse pièce. (Dessin n° 328.)

Délayez 80 gram. de levure avec 3 décil. de lait tiède, passez le liquide au tamis; avec ce liquide et 250 gram. de farine tamisée, préparez un levain léger: déposez-le dans une terrine, tenez-le à l'étuve douce jusqu'à ce qu'il soit augmenté du double de son volume. — Déposez dans une terrine tiède, 750 gram. de farine tamisée et séchée à l'étuve; faites la fontaine, au centre de celle-ci placez 50 gram. de sucre, 2 pincées de sel, 300 gram. de beurre manié, 12 œufs; mélangez d'abord ces éléments avec la main, en incorporant tout doucement la farine; travaillez vivement la pâte pour lui faire prendre du corps, en la lissant; 7 à 8 minutes après, incorporez encore 4 œufs et 300 gram. de beurre à la pâte, sans cesser de la travailler: les œufs un à un et le beurre par petites parties à la fois. Quand la pâte est lisse et brillante, ajoutez quelques cuillerées à bouche de bonne crème, puis 200 gram. de raisins secs, préalablement lavés à l'eau tiède, macérés pendant une heure dans un demi-verre de madère, mais bien égouttés; additionnez 200 gram. d'écorces confites, lavées, coupées en petits dés; couvrez la terrine avec un linge, faites lever la pâte à température douce, jusqu'à ce qu'elle devienne légère, en augmentant de volume. A ce point, rompez la pâte; prenez-la ensuite avec la main, par petites parties, et avec elles, emplissez, aux deux tiers de sa hauteur, un grand moule à côtes, pour grosse pièce, bien beurré au pinceau; posez-le sur un plafond, appuyé sur une couche de cendres froides; tenez-le à température douce, jusqu'à ce que la pâte arrive à peu près aux bords du moule: poussez alors celui-ci avec ménagement, à four modéré, mais bien atteint. Un quart d'heure après, couvrez le dessus du gâteau avec du papier, cuisez-le pendant une heure et demie; mais, avant de le retirer, sondez-le à l'intérieur pour juger de sa cuisson. Quand il est à point, démoulez-le sur un clayon. — D'autre part, préparez un sirop d'infusion avec 200 gram. de sucre, 3 décil. de madère, le zeste d'une orange et d'un citron, ainsi qu'un bâton de vanille. Dix minutes après que le gâteau est sorti du four, chauffez bien l'infusion; puis posez une grille d'office sur un plafond à rebords; sur cette grille, posez le gâteau; après l'avoir paré droit, faites quelques incisions sur ses surfaces avec la lame d'un petit couteau, arrosez-le, peu à peu, avec l'infusion, de façon qu'il en absorbe le plus possible; reprenez ensuite le liquide tombé dans le plafond; chauffez-le; versez-le de nouveau sur le gâteau; laissez-le alors refroidir pour le dresser ensuite sur plat ou sur un socle, après l'avoir découpé sans le déformer.

2539. — Baba à la Podolienne, pour grosse pièce.

En Pologne, on fait un grand cas de ce gâteau qu'on sert au déjeuner pascal. La hauteur du baba étant considérée comme un premier mérite, dans beaucoup de maisons, on a un four expressément construit pour la cuisson de ces gâteaux. *Proportions* : 120 jaunes d'œuf, 6 verres de farine tamisée, un verre de sucre en poudre; un verre d'amandes douces, et un demi-verre d'amères; un verre de levure, liquide, une pincée de cannelle, macis et safran, 100 gram. de beurre clarifié. — Il faut avant tout, opérer dans un lieu à température chaude, mais surtout sans courants d'air. — Délayez la levure avec les jaunes d'œuf, passez le liquide à travers un linge dans une bassine; posez cette bassine dans un vase avec de l'eau chaude jusqu'au quart de sa hauteur, puis fouettez l'appareil au bain-marie jusqu'à ce qu'il soit bien mousseux, ce qui exige environ une heure; versez-le alors dans une sébile en bois, préalablement chauffée; additionnez les amandes hachées avec le sucre, puis la farine, peu à peu, le sucre, et enfin les épices; travaillez l'appareil à l'aide de 2 cuillers, en l'enlevant pour le battre avec force contre les parois de la sébile, afin de lui donner du corps autant que possible; en dernier lieu, incorporez le beurre. — D'autre part, préparez une caisse ronde en demi-carton, cousue et maintenue en dehors avec des bandes de papier collées; masquez également la caisse en dedans avec du papier blanc; cette caisse doit avoir 50 à 60 centim. de haut sur 20 centim. de diamètre; l'un des extrêmes doit être fermé par un rond en double carton. Il est bon de former la caisse de façon qu'elle soit un peu plus large du haut; beurrez-la avec soin, au pinceau, avec du beurre clarifié, tenez-la à l'étuve tiède; en dernier lieu, beurrez-la de nouveau. Quand l'appareil est terminé, prenez-le avec la main, par petites parties pour l'introduire dans la caisse; il ne doit arriver qu'au quart de hauteur de celle-ci; rangez la

---

PLANCHE CINQUANTE-HUITIÈME. — CHARLOTTES.

313


314


315


316


313 Charlotte a la moderne
315 Charlotte à la parisienne
314 Napolitain historié
316 Croquembouche aux amandes.



caisse dans une casserole haute et étroite, placez celle-ci à l'étuve pour faire lever la pâte jusqu'à ce qu'elle arrive à peu près aux bords; à ce point, poussez la casserole et la caisse au four chaud, sans secousse, avec tous les ménagements possibles. Aussitôt que la pâte est saisie, couvrez le gâteau avec du papier, cuisez-le pendant trois quarts d'heure. En sortant la caisse du four, roulez-la sur la table jusqu'à ce que le gâteau soit à peu près refroidi; coupez alors la caisse pour démouler le gâteau; râclez-en les parties brunes avec la lame d'un couteau, masquez-le ensuite avec de la glace royale. — A défaut de four à chapelle élevée, on peut cuire 2 babas de même diamètre, pour les coller l'un sur l'autre, quand ils sont cuits, avec de la marmelade; en ce cas, on masque le gâteau avec une glace épaisse pour dissimuler la soudure.

2540. — Munich, pour grosse pièce.

Délayez 60 gram. de levure avec 2 décil. de lait tiède, passez le liquide au tamis, tamisez 750 gram. de farine dans une terrine tiède; avec la moitié de cette farine, préparez un levain, entourez-le avec la farine; couvrez la terrine, tenez-la dans un lieu tiède jusqu'à ce que le levain ait doublé de grosseur; incorporez alors au levain le restant de la farine, en même temps que 10 œufs entiers, 500 gram. de beurre manié, 200 gram. de sucre, un grain de sel, un demi-zeste de citron haché; travaillez la pâte comme celle à baba, en lui donnant la même consistance; couvrez la terrine, faites lever la pâte; quand celle-ci a doublé de volume, prenez-la par petites parties, avec la main, pour emplir aux trois quarts de hauteur seulement, un grand moule à cylindre uni, beurré et saupoudré à l'intérieur avec des amandes en filets; faites lever la pâte à point pour cuire le gâteau à four modéré; en le sortant du four, imbibez-le avec un sirop à l'eau de noyau; quand il est froid, glacez-le à l'orange.

2541. — Savarin, pour grosse pièce. (Dessin n° 325.)

Pour constituer cette grosse pièce, il faut disposer de plusieurs moules à savarin de dimension graduée, pouvant aller les uns sur les autres, en formant la pyramide. On peut ainsi obtenir une pièce aussi volumineuse que le besoin l'exige.

Infusion : Faites infuser 2 bâtons de vanille dans un demi-litre de sirop à 30 degrés, passez-le au tamis, mêlez-le avec 2 décil. de kirsch, 2 décil. de noyaux, 2 décil. de marasquin, 2 décil. de curaçao, 2 cuillerées à bouche de rhum; tenez cette infusion dans un poêlon pour la chauffer au moment.

Procédé : La farine, la terrine et les œufs doivent être tièdes, en hiver surtout. — Tamisez 250 gram. de farine dans une grande terrine ou sébile; faites la fontaine. Avec 3 décil. de lait tiède, délayez 50 gram. de levure, passez le liquide au tamis, versez-le au centre de la fontaine, incorporez, peu à peu, la farine avec le liquide pour former une pâte molle qui servira de levain; couvrez cette pâte avec une légère couche de farine, tenez la terrine à l'étuve jusqu'à ce que le levain soit augmenté du double de son volume primitif; retirez alors la terrine de l'étuve, rompez le levain, délayez-le avec 8 à 10 œufs, l'un après l'autre, en incorporant peu à peu 500 gram. de farine, de façon à former une pâte ayant beaucoup de corps; travaillez-la vivement avec la main pendant 5 minutes; à ce point, incorporez à la pâte encore une douzaine d'œufs, mais un à un, en même temps que 200 gram. de beurre manié, divisé en parties. Quand la pâte est à peu près à point, incorporez encore 100 gram. de beurre, un grain de sel, 100 gram. de sucre, un peu de zeste haché, et enfin 4 cuillerées à bouche de bonne crème crue. Pour acquérir le corps voulu, la pâte à savarin doit être travaillée de 20 à 25 minutes; elle doit alors se trouver lisse, brillante, crémeuse; en passant la main entre la pâte et le fond de la terrine, on doit pouvoir l'enlever tout entière : c'est là le signe le plus évident de sa parfaite confection; il est bon de chauffer très-légèrement la terrine dans le courant de l'opération. — Quand la pâte est au point voulu, couvrez la terrine, placez-la à température douce jusqu'à ce que la pâte commence à devenir légère; rompez-la alors, puis prenez-la avec la main par petites parties, et avec celles-ci emplissez aux deux tiers les moules à savarin beurrés; posez-les à mesure sur un ou plusieurs plafonds, tenez-les à température douce jusqu'à ce que la pâte arrive à la hauteur des bords; à ce point, poussez les plafonds à four modéré pour cuire les gâteaux de belle couleur; en les sortant, parez-les droit en dessus, démoulez-les, rangez-les sur une grille d'office; faites quelques incisions des deux côtés du gâteau avec la lame d'un petit couteau, puis siropez-les avec l'infusion préparée, bien chaude; quand les gâteaux sont refroidis et égouttés, masquez-les avec une glace au sucre, légère; décorez-en aussitôt les parois avec des fruits confits; dès que la glace est sèche, dressez les gâteaux en pyramide sur un plat.

2542. — Gâteau-Cussy, pour grosse pièce. (Dessin n° 326.)

On cuit l'appareil à Cussy dans des moules en fer-blanc, unis, à cylindre, de forme hexagone, de dimensions graduées, afin de pouvoir monter les gâteaux en pyramide, quand ils sont cuits. On graisse les moules au beurre clarifié, pour les glacer à la fécule mêlée avec du sucre. — Cassez 12 œufs (entiers) dans une bassine, mêlez-les avec 750 gram. de sucre en poudre vanillé, fouettez vivement l'appareil sur feu très-doux pour le rendre mousseux,

bien lié. — Prenez 600 gram. d'amandes pilées, passées au tamis; déposez-les dans une terrine, mêlez-les avec 450 gram. de beurre; travaillez l'appareil jusqu'à ce qu'il soit mousseux; en dernier lieu, additionnez 450 gram. de farine de riz, un peu de zeste, un grain de sel; emplissez les moules, rangez-les sur plaque; cuisez les gâteaux à four doux; quand ils sont démoulés et refroidis, masquez-les avec une couche de marmelade d'abricots; aussitôt après, masquez cette marmelade avec une glace à la vanille; quand la glace est sèche, montez les gâteaux, les uns sur les autres, en les dressant sur un plat.

2543. — Gâteau de broche (Baum-Kuchen), pour grosse pièce. (Dessin n° 323.)

Proportions : 1 kilogr. de farine, 500 gram. de fécule, 1 kilogr. de beurre, 1 kilogr. de sucre, 50 jaunes d'œuf, 35 blancs, 2 bâtons de vanille pulvérisés, zestes de citron et orange hachés. — Ramollissez le beurre en l'épongeant dans un linge, travaillez-le à la cuiller dans une terrine avec le sucre vanillé, jusqu'à ce qu'il soit léger et mousseux, additionnez alors les jaunes, un à un, sans interrompre le travail; si l'appareil menaçait de tourner, ajoutez un peu de fécule; au bout de 20 minutes, incorporez toute la fécule et la farine, tamisées, les zestes, et enfin les blancs fouettés. — Prenez un mandrin en bois de forme ronde et conique, ayant à peu près la forme d'un pain de sucre, mais percé au centre sur toute sa longueur, afin de pouvoir le traverser avec une broche en fer; entourez ce mandrin avec une grosse ficelle, roidez celle-ci en spirale sur toute sa longueur, en ayant soin de tenir le bout de cette ficelle sur la partie la plus mince du mandrin. Couvrez alors cette ficelle avec du papier sur toute la longueur du mandrin, en le collant; traversez le mandrin avec une broche, en le fixant solidement. Le feu de broche doit être bien allumé et plus long que le mandrin; tenez la broche un peu loin du foyer, faites-la tourner vivement par quelqu'un, beurrez aussitôt le papier au pinceau sur toute sa surface; dès qu'il est légèrement chauffé, arrosez-le avec une couche d'appareil, afin d'en masquer complétement le papier; relevez l'appareil de la lèchefrite à mesure qu'il tombe, pour le reporter sur le mandrin, afin de former une couche de pâte sur toutes les surfaces du papier; quand cette couche est colorée, arrosez-la encore avec de l'appareil, afin d'obtenir une seconde couche; laissez-la colorer comme la première, formez-en successivement plusieurs. Quand la croûte est arrivée à l'épaisseur d'un centim., faites alors tomber l'appareil sur le mandrin en petit tas, de façon à obtenir des inégalités rocailleuses qui, en tournant la broche, deviennent pointues. Continuez l'opération en superposant les couches, sans cesser de tourner vivement la broche. En dernier lieu, la pâte peut être allongée avec un peu de crème fouettée. Quand cette pâte est toute absorbée, que les couches superposées forment une épaisseur de 3 à 4 centim., diminuez l'action du feu, afin que la pâte se colore d'un beau blond, mais très-lentement. Cela fait, retirez la broche du feu, appuyez-en le bout sur une table, faites-la tourner tout doucement, en l'arrosant avec une glace au sucre en poudre, parfumée au zeste d'orange, légèrement liquéfiée avec du marasquin; la chaleur du gâteau suffit pour sécher cette glace et lui donner du brillant; mais il ne faut pas cesser de tourner la broche jusqu'à ce que le gâteau soit complétement refroidi. Démoulez-le alors avec beaucoup d'attention pour ne pas le briser; coupez-le droit sur les deux extrémités pour dérouler la ficelle qui entoure le mandrin, afin d'en retirer le papier; dressez le gâteau debout sur une abaisse en bois, au centre de laquelle est fixée une douille, servant à maintenir le gâteau d'aplomb; fixez cette abaisse sur un socle, ornez sa base avec des palmettes en pastillage disposées dans le sens indiqué par le dessin; fixez sur le haut une petite corbeille en glace royale garnie d'un bouquet de fleurs.

2544. — Gâteau breton, pour grosse pièce. (Dessin n° 321.)

On cuit cet appareil dans des moules cannelés, à cylindre, de forme basse, de dimensions graduées, de façon à pouvoir monter les gâteaux en pyramide. Les moules doivent être beurrés et farinés. Pilez 375 gram. d'amandes, délayez-les avec 12 jaunes d'œuf, passez-les au tamis, déposez-les dans une terrine pour les fouetter. Travaillez à la cuiller, dans une terrine, 625 gram. de sucre, en ajoutant 24 jaunes. Quand l'appareil est mousseux et léger, mêlez-le avec les amandes; 5 minutes après, ajoutez 250 gram. de farine et 900 gram. de fécule, en les tamisant sur l'appareil. Quand le mélange est opéré, ajoutez les blancs, le zeste haché, le sel. Emplissez alors 6 moules à peu près à hauteur, cuisez les gâteaux à four doux; en les sortant, démoulez-les sur une grille, glacez-les, la moitié au chocolat, l'autre moitié à la glace fondante, aux amandes; coupez alors les gâteaux à la jointure des cannelons; quand la glace est sèche, reformez les gâteaux sur un fond en pastillage décoré, en alternant les deux nuances, mais en ayant soin de coller à mesure les cannelons sur la coupure, à l'aide d'une couche de crème au beurre. — Montez ces gâteaux les uns sur les autres, en formant une pyramide correcte, décorez-en l'épaisseur avec de la crème au beurre (n° 2376) à la vanille, poussée au cornet cannelé. Sur le haut du gâteau fixez un pompon en sucre filé.

2545. — Gâteau Delille, pour grosse pièce.

L'appareil Delille est cuit dans des moules unis, beurrés, glacés au sucre et à la farine; ces moules sont de forme hexagone, basse et cylindrique, de dimensions graduées, de façon à monter le gâteau en pyramide quand

il est cuit. — Travaillez, dans une bassine, 750 gram. de sucre avec 18 œufs entiers; 10 minutes après, posez la bassine sur feu doux pour fouetter l'appareil jusqu'à ce qu'il soit mousseux, bien lié; retirez-le, incorporez-le aussitôt avec 525 gram. de farine tamisée, et 150 gram. de fécule; ajoutez, peu à peu, 525 gram. de beurre fondu, épuré, un grain de sel, un peu de zeste haché. Emplissez les moules pour les pousser à four doux. Quand les gâteaux sont cuits, laissez-les refroidir, coupez-les droit, masquez-les avec une glace à l'orange; quand la glace est sèche, moulez-les en pyramide, dressez les pièces sur un fond en pastillage collé sur plat.

2546. — Gâteau Berchoux à la moderne, pour grosse pièce.

On cuit l'appareil dans des moules en fer-blanc, de forme ronde, sans fond, ayant 3 centim. de haut, beurrés et farinés. — Fouettez 16 œufs entiers, dans une bassine, avec 500 gram. de sucre en poudre, vanillé; posez la bassine sur feu très-doux; quand l'appareil est mousseux, incorporez peu à peu 250 gram. d'avelines séchées et pulvérisées, ajoutez en même temps 100 gram. de fécule, puis 250 gram. de beurre dissous, épuré. Emplissez alors les moules, rangez-les sur plaque, poussez-les à four doux, pour cuire les gâteaux de belle couleur; en les sortant, démoulez-les sur une grille d'office pour les parer; quand ils sont froids, glacez-les, la moitié avec une glace au kirsch, l'autre moitié avec une glace aux pistaches: passez-les une seconde au four pour donner du brillant à la glace; montez-les ensuite l'un sur l'autre en pyramide, en alternant les nuances; dissimulez les jointures avec un décor en *crème au beurre* poussé au cornet. Dressez le gâteau sur une serviette pliée.

2547. — Biscuit à la vanille, pour grosse pièce. (Dessin n° 327.)

Avant tout, faites sécher le sucre, la farine et même le moule; ce moule doit être de grosse forme, cannelé, muni, à l'intérieur, d'une douille mobile posée en forme de cylindre. Il faut en outre disposer d'un four, cuisant depuis longtemps, c'est-à-dire bien sec, chauffé à fond, tombé à température modérée. — Beurrez le moule avec de la graisse de rognon de veau, fondue, mêlée avec du beurre clarifié; faites égoutter la graisse, en renversant le moule, glacez celui-ci à plusieurs reprises avec de la glace de sucre, de façon que toutes ses surfaces intérieures en soient masquées d'une couche unie. Tamisez sur une grande feuille de papier 375 gram. de farine, autant de fécule. Faites fouetter 24 blancs. — Déposez dans une terrine, 1 kilogram. de sucre en poudre vanillé; à ce sucre, incorporez peu à peu, 28 jaunes d'œuf, en travaillant fortement l'appareil à l'aide de 2 cuillers en bois, de façon à le rendre bien mousseux, ce qui exige 40 minutes; quand il est à point, divisez-le en deux parties, incorporez à chacune d'elles la moitié des blancs fouettés, bien fermes; mais, en incorporant aussi, peu à peu, la moitié de la farine dans chaque partie d'appareil, et en la faisant tomber du tamis sur l'appareil; si le mélange de ces éléments a lieu dans des conditions voulues, le résultat n'est pas douteux. Quand la farine et les blancs sont incorporés, mêlez les 2 appareils ensemble, travaillez-les encor 2 minutes; emplissez alors le moule à trois quarts de hauteur, en ayant soin d'élever l'appareil jusqu'aux bords du moule, en l'appliquant contre les parois, à l'aide d'une cuiller; sans ce soin, le biscuit se trouve être d'une nuance beaucoup plus claire dans le haut que sur la partie inférieure. — Posez le moule sur un plafond, en l'appuyant sur une couche de cendres, poussez-le au four; fermez aussitôt celui-ci, cuisez le biscuit pendant 3 heures; sondez-le avant de le retirer; dégagez-le ensuite tout doucement du moule, pour le renverser sur un clayon ou un tamis : un biscuit bien réussi doit, quand il est démoulé, avoir les surfaces lisses, brillantes, sans globules, sans écorchures; sa teinte doit être de belle couleur, jaune foncé, mais surtout de teinte égale.

2548. — Gâteau napolitain historié, pour grosse pièce. (Dessin n° 314.)

On appelle aussi ce gâteau *Mille-feuilles à la Napolitaine*. Cette dénomination nous semble plus logique, mais elle est moins usitée. — Commencez par cuire 2 abaisses en pâte d'office ayant 6 millim. d'épaisseur, sur 18 à 20 centim. de diamètre; l'une de ces abaisses servira pour le fond du gâteau, l'autre pour le couvercle; aussitôt qu'elles sont cuites, tenez-les sous presse pour les faire refroidir droites; coupez-les ensuite ou limez-les de forme bien ronde.

D'autre part, préparez 1 kilogr. et demi de pâte napolitaine n° 2417; divisez-la en petites parties de la grosseur d'une pomme, pour les mouler sur la table farinée, les abaisser tour à tour de 3 à 4 millim. d'épaisseur; rangez-les à mesure sur des plaques, les unes à côté des autres, coupez-les avec un moule à cylindre ou un cercle à flan, ayant 17 centim. de diamètre. Enlevez du milieu de chaque abaisse un rond de 4 ou 5 centim. de diamètre, de façon à en former un anneau plat; poussez les abaisses à four gai, en veillant à la cuisson de la pâte; aussitôt que celle-ci est de belle couleur, sortez les abaisses du four pour les couper de nouveau, à l'aide d'un petit couteau, d'un carton ou d'un couvercle de casserole, ayant 17 centim. de diamètre; enlevez-les attentivement avec un couvercle plat, rangez-les, de 6 en 6, les unes sur les autres, pour les faire refroidir bien droites avec un poids léger dessus; quand elles sont refroidies, prenez-les une à une pour les masquer, sur une surface seulement, la moitié

avec de la marmelade d'abricots et l'autre moitié avec de la gelée de groseilles; montez alors le gâteau en alternant les abaisses, mais surtout en les posant exactement l'une sur l'autre. Régularisez les parois avec le couteau, masquez-les ensuite avec une couche de marmelade d'abricots un peu serrée, mais de belle couleur, lisse et transparente; collez bien le gâteau sur une abaisse en pâte d'office, non évidée, masquée avec de la marmelade; posez-le aussitôt sur un moule à timbale renversé; à l'aide d'un cornet et de la glace royale, poussez aussitôt un joli décor contre les parois du gâteau, ou bien décorez-les tout simplement avec des détails en pâte d'amande, coupés à l'emporte-pièce; posez le mille-feuilles sur un fond en pastillage décoré, fixé sur un plat. Prenez l'abaisse destinée à former le couvercle du gâteau, posez-la sur un moule à timbale, ornez-la, sur le haut, avec une bordure montante, en pastillage ou en pâte d'amande, levée à la planche; poussez ensuite avec de la glace royale et au cornet, sur l'épaisseur de l'abaisse, une bordure pendante; aussitôt que cette bordure est consolidée, posez l'abaisse sur le gâteau, puis posez sur le centre de l'abaisse un joli pompon en sucre filé, fin, incrusté sur une boule également en sucre filé. — Ce gâteau, destiné surtout pour être servi sur un buffet, gagne beaucoup à être dressé sur socle.

2549. — Gâteau mille-feuilles à la Florentine, pour grosse pièce.

Préparez 1 kilog. de pâte frolle, à la florentine (nº 2420); laissez-la reposer pendant une heure dans un lieu frais. Avec cette pâte, formez 20 à 24 abaisses dans les mêmes conditions que celles pour le gâteau napolitain; cuisez-les, faites-les refroidir sous presse légère, après les avoir coupées sur un modèle. Cuisez aussi une abaisse en pâte d'office pour le fond du gâteau. — Masquez les abaisses en pâte frolle avec une couche de frangipane à la vanille, posez-les régulièrement les unes sur les autres pour monter le gâteau; égalisez les parois extérieures avec un couteau, masquez-les, ainsi que le dessus, avec un peu de marmelade d'abricots; laissez sécher cette marmelade; pour masquer entièrement le gâteau avec une glace cuite au chocolat; posez-le aussitôt sur l'abaisse en pâte d'office, décorez le tour avec une crème au beurre à la vanille, poussée au cornet; décorez aussi la base du gâteau avec une bordure en feuilles tombantes, également en crème et poussées au cornet, mais en ayant soin de faire porter ces feuilles sur les bords excédants de l'abaisse en pâte d'office; dressez alors le gâteau sur une serviette pliée, emplissez le vide avec une crème chantilly.

2550. — Gâteau mille-feuilles à la Française, pour grosse pièce.

Prenez 1 kilogr. et demi de pâte feuilletée à 10 tours; divisez-la en 18 parties, moulez celles-ci sur le *tour* fariné, abaissez-les de forme ronde, en leur donnant 18 à 19 centim. de diamètre et en les tenant de la même épaisseur que les abaisses pour *bouchées;* coupez-les régulièrement sur plaque même, à l'aide d'un moule à timbale, ayant 18 centim. de diamètre; avec un petit coupe-pâte, videz-les en anneau, piquez-les, dorez-les, poussez-les à four tombé; quand elles sont de belle couleur, bien atteintes, sortez-les, faites-les refroidir sous presse légère, simplement pour les égaliser; quand elles sont froides, assemblez-les de 3 en 3, en les collant à l'aide d'une couche de marmelade d'abricots; posez-les sur un moule à timbale pour les masquer tout autour, sur leur épaisseur, avec une couche d'appareil à meringue, en étalant régulièrement celui-ci à l'aide d'un petit couteau. Assemblez 3 autres abaisses, masquez-les également avec de la meringue, pour recommencer encore quatre fois l'opération. Saupoudrez alors avec de la meringue, ces triples abaisses, la moitié avec du sucre en poudre, l'autre moitié avec des pistaches hachées; posez les moules supportant les abaisses, sur 2 plaques, poussez-les à four doux pour faire sécher la meringue sans la colorer; laissez refroidir ces abaisses. Masquez la surface d'une abaisse en pâte d'office; sur cette abaisse, montez le gâteau, en posant les abaisses meringuées bien d'aplomb, les unes sur les autres, mais en ayant soin de les masquer avec de la marmelade et de les alterner, l'une blanche, l'autre verte. Quand le gâteau est monté, masquez les jointures des abaisses avec de la meringue; décorez aussi le dessus. Posez sur le centre de l'abaisse supérieure, un sujet en glace royale ou en sucre filé, fixé sur un petit appui. — Ce gâteau peut être dressé sur socle.

2551. — Gâteau mille-feuilles à la frangipane.

Sur une large abaisse de feuilletage à 10 tours, coupez une douzaine d'abaisses de 4 à 5 millim. d'épaisseur, sur 15 à 16 centim. de diamètre; cuisez-les à four modéré; en les sortant, tenez-les pendant quelques minutes sous presse légère pour les égaliser; montez-les ensuite, l'une au-dessus de l'autre, sur une abaisse de pâte d'office, comme un napolitain, en les masquant à mesure avec une frangipane à la vanille; cela fait, masquez le gâteau, en dehors et au-dessus, avec de la marmelade d'abricots; saupoudrez les parties masquées avec un mélange de petits raisins de

---

PLANCHE CINQUANTE-NEUVIÈME. — GRANDES SULTANES.

317



318



319



320



317 Sultane droite en sucre filé

318 Sultane à grillage en sucre filé

319 Nougat à la parisienne

320 Croquembouche en génoise



Corinthe, de pistaches en petits dés, de sucre *granulé* blanc et rose : celui-ci doit être appliqué en dernier lieu. Posez le gâteau sur une serviette pliée. — Pour faciliter la distribution de ce gâteau, il convient de diviser chaque abaisse en 4 parties, avant de les monter les unes sur les autres.

2552. — Phare napolitain, pour grosse pièce. (Dessin n° 306.)

Pour expliquer brièvement cette pièce, nous dirons qu'elle se compose de 2 gâteaux napolitains, de différente grosseur, posés l'un sur l'autre, séparés par une abaisse en pâte d'office, coupée régulière; autour de cette abaisse est fixée une petite galerie, en pâte d'amande, levée à la planche ou découpée à l'emporte-pièce. Sur le haut du plus petit gâteau se trouve une autre galerie de même nature. Les portes et meurtrières sont creusées dans la masse, masquées au fond, avec de la glace au chocolat, et bordées avec de la glace royale. La pièce supérieure imitant le phare, est exécutée en sucre filé; elle a la forme d'une cage; elle est entourée avec des ronds en sucre blanc pour simuler les lentilles en verre. Le drapeau est imité en pâte d'amande, et la hampe de celui-ci en sucre tors. — La base sur laquelle est fixée la pièce, est aussi en pâte napolitaine, ou du moins masquée avec des abaisses de cette pâte. Les rampes et l'escalier sont imités en pâte d'amande, le rocher est formé avec des petits choux glacés au *cassé*, groupés ensemble. La nappe d'eau est imitée en sucre filé fin.

2553. Charlotte à la moderne, pour grosse pièce. (Dessin n° 313.)

Cuisez à four doux un appareil de génoises, en couches minces, sur 2 plaques; en sortant le biscuit du four, coupez sur l'une des abaisses, 6 montants en forme de carré long, ayant de 8 à 10 centim. de large sur 15 à 17 de hauteur, selon les dimensions que doit avoir la charlotte; coupez sur l'autre plaque 2 abaisses hexagones, ayant 1 centim. de plus en diamètre que la charlotte montée. Posez les 6 montants sur une plaque, le côté lisse en-dessous, parez-les en biais sur les côtés pour en faciliter la jonction et l'assemblage; étalez une légère couche de marmelade d'abricots sur la surface lisse; masquez cette marmelade avec une glace blanche, glacez aussi une des abaisses, faites-les sécher ensemble; ornez alors chaque montant avec un décor poussé au cornet, en glace rose, dans les conditions que représente le dessin; quand le décor est sec, montez la charlotte sur l'abaisse non glacée, en masquant l'épaisseur des montants (sur le côté) avec de la glace royale un peu ferme, mais en les posant debout, de façon à former l'hexagone; maintenez-les avec un tour de ficelle jusqu'à ce que la glace soit sèche; collez alors aux angles, à l'endroit même de la jonction des montants, 6 bordures en glace royale exécutées sur verre ou sur une plaque beurrée, mais sans le secours de fil de fer. Cela fait, posez l'abaisse glacée sur un moule à timbale, afin de pousser tout autour, à l'aide du cornet, une bordure en glace royale, bien correcte; masquez l'épaisseur de l'abaisse avec des perles en glace royale. Quand la glace est sèche, posez l'abaisse sur le haut de la charlotte, pour fixer sur son centre une jolie aigrette, composée de quelques palmes groupées autour d'une tige en sucre tors, formée en corde, surmontée d'un joli pompon en sucre filé fin. Posez la charlotte sur un fond en pastillage décoré fixé sur un plat. — Cette pièce est posée sur socle.

2554. — Charlotte à la Parisienne, pour grosse pièce. (Dessin n° 315.)

Cuisez une grande abaisse de *biscuit-punch*, de l'épaisseur de 3 centim.; quand il est froid, divisez-le en bandes de 7 centim. de largeur: fendez celles-ci sur l'épaisseur, de façon qu'elles n'aient plus que 1 centim. 1/2; masquez alors très-légèrement ces bandes, du côté coupé, avec une couche de marmelade d'abricots; glacez-en les deux tiers avec une glace aux fraises, l'autre tiers avec de la glace à l'orange pâle. Aussitôt ces bandes glacées, coupez-les transversalement en petits montants légèrement inclinés, ayant 2 centim. 1/2 de large sur 7 de long; laissez-les sécher, montez-les ensuite dans un grand moule à croquembouche uni, sur 3 rangs, mais en les penchant selon l'inclinaison de leur coupe, afin qu'ils appuient d'aplomb au fond du moule; montez le premier rang avec des montants roses, le glaçage en dehors; le rang du milieu avec des montants jaunes, celui du haut également avec des montants roses, mais en observant que les montants du centre se trouvent penchés dans un sens opposés à ceux du bas et du haut; tous ces montants doivent être collés ensemble, par le côté, avec de la glace royale un peu ferme. Faites sécher cette glace avant de démouler la charlotte.

D'autre part, cuisez une petite abaisse en pâte d'office ayant un demi-centim. d'épaisseur, mais d'un centim. plus large que la charlotte; glacez-la sur une surface et autour, séchez-la à l'étuve; bordez-la avec des ornements en pastillage, levés à la planche, décorés ensuite au cornet; collez-les bien d'aplomb, mais en les inclinant tant soit peu en dehors; au centre de cette abaisse, fixez une aigrette composée d'une boule en sucre filé fin, supportée sur des *palmes* en sucre, groupées autour d'une tige également en sucre. Dressez alors la charlotte sur un fond en pastillage décoré, collé sur un plat; posez l'abaisse sur le haut.

2555. — Meringue en ruche, pour grosse pièce. (Dessin n° 322.)

Avec 16 blancs d'œuf et 1 kilogram. de sucre royal, préparez un appareil à meringue (v. n° 2527). Avec cet

appareil emplissez une poche en toile munie d'une douille, ayant à peu près 2 centim. de diamètre à son ouverture; couchez l'appareil sur des ronds de papier pour en former 15 à 18 couronnes dont la plus large aura 20 centim. de diamètre sur 2 de largeur et 1 centim. d'épaisseur; les autres doivent être graduées et diminuer insensiblement de largeur, de façon que la plus petite n'ait que 6 centim. de diamètre. Rangez ces couronnes sur des planches humides, faites-les sécher à four doux sans leur faire prendre couleur; détachez-les ensuite du papier pour les faire sécher de ce côté; collez alors la plus large sur une abaisse en pâte d'office de même dimension; sur cette première couronne dressez tour à tour les autres, en prenant toujours les plus larges, et en les collant à mesure avec de la meringue. Quand la pyramide est montée, masquez-la entièrement avec une couche de meringue, en lui donnant la forme d'un dôme allongé; cela fait, faites sécher la pièce au four doux; quand elle est froide, masquez-la entièrement avec des points poussés au cornet, en commençant par le bas; diminuez leur grosseur à mesure que le dôme diminue de diamètre, en imitant autant que possible la forme que représente le dessin. Piquez au centre de chaque rond une pointe en pistache, saupoudrez entièrement la meringue avec du sucre royal, faites-la sécher à four doux, en lui faisant prendre une belle couleur jaune clair; retirez-la alors pour la faire refroidir, la dresser sur un fond en pastillage, décoré, fixé sur un plat, l'entourer avec une couronne de petites meringues à la crème.

2556. — Meringue en pyramide, pour grosse pièce.

Choisissez 5 à 6 moules à timbale, de diamètre gradué, de façon à pouvoir former avec elles une pyramide élevée; préparez une pâte d'amande pour timbale (voir n° 2541); abaissez-en une partie en abaisse mince, étalez-la sur des plaques cirées et farinées; faites-la cuire de belle couleur; en la sortant du four, distribuez-la en bandes de 7 à 8 centim. de largeur; à mesure que ces bandes sont coupées, rangez-les dans le moule à timbale pour les faire refroidir, en les appuyant contre les parois, afin d'obtenir un cercle régulier; abaissez le restant de la pâte; cuisez-la, distribuez-la en autant d'abaisses rondes que de moules, du même diamètre que ceux-ci. Quand la pâte est refroidie et sèche, retirez les cercles, collez-les; posez sur chacun d'eux une abaisse ronde de son diamètre, en les collant aussi avec de la glace royale; ces caisses sont fermées d'un seul côté; masquez-les alors, sur les contours et en dessus, avec une couche de meringue; lissez celle-ci; décorez extérieurement les caisses au cornet avec des cordons en meringue allant de bas en haut, serrés les uns contre les autres; saupoudrez cette meringue avec du sucre fin; faites-la sécher au four en la colorant de belle nuance. Montez les caisses, l'une sur l'autre, puis dressez la meringue sur un plat. — Cette pièce n'est pas mangeable, mais, quand elle est dressée, on peut l'entourer avec de petites meringues à la crème.

2557. — Nougat à la Parisienne, pour grosse pièce. (Dessin n° 319.)

Proportions : 1 kilogram. d'amandes mondées, séchées, 500 gram. de sucre, 3 à 4 cuillerées à bouche de jus de citron. — Plongez les amandes à l'eau bouillante, égouttez-les; aussitôt que la peau se détache sous la pression des doigts, mondez-les vivement, en les jetant à mesure dans un grand vase d'eau froide; faites-les dégorger pendant une heure; égouttez-les, épongez-les bien dans un linge, coupez-les transversalement en filets; rangez-les sur 2 plaques couvertes de papier, en les étalant; couvrez-les aussi avec une feuille de papier, faites-les sécher à l'étuve douce pendant toute une journée, en ayant soin de les changer de papier et de les remuer souvent. Quand elles sont bien sèches, tenez-les à température chaude afin de les chauffer à fond, mais tout doucement, et surtout sans les colorer. Dans l'intervalle, huilez légèrement (à l'huile d'amande) un grand moule à croquembouche uni, ainsi qu'un moule à dôme ayant à peu près le même diamètre; huilez aussi une plaque; tenez celle-ci à côté du fourneau. Divisez le sucre en poudre dans 2 poêlons; posez un de ces poêlons sur le feu avec moitié du sucre, moitié du jus de citron; tournez le sucre sans le quitter, jusqu'à ce qu'il soit fondu et qu'il ait donné quelques bouillons, tout en restant de teinte jaune vif; retirez alors le poêlon sur feu plus modéré, laissez arriver le sucre au caramel très-blond, mais sans cesser de le tourner avec une cuiller. Retirez tout à fait le poêlon du feu pour incorporer au sucre la moitié des amandes bien chaudes. Cela fait, retirez une partie de l'appareil avec la cuiller pour le poser sur la plaque huilée; abaissez-le par petites parties, en l'appuyant avec la lame d'un couteau légèrement huilée; enlevez ces parties avec un petit couvercle de casserole plat; rangez-les aussitôt au fond du moule, de façon à masquer complétement celui-ci, mais en tenant l'appareil mince; abaissez le restant de l'appareil, appliquez-le contre les parois du moule pour les masquer entièrement. — Pour cette opération, il convient d'être au moins 2 personnes, car elle exige surtout de la dextérité. Aussitôt le premier poêlon sorti du feu, il faut avoir soin de mettre à cuire la seconde moitié du sucre, afin que l'appareil se trouve prêt au moment où le premier est employé. Quand le grand moule est foncé, prenez celui à dôme, foncez-le aussi avec le nougat d'après la même méthode; dès que le nougat des 2 moules est bien refroidi, renversez-les sur la plaque. Avec du sucre au cassé, collez alors le nougat en dôme sur la grande pièce; ornez le dessus avec une rosace en sucre filé, surmontée d'un pompon. Masquez les jointures des 2 pièces aussi avec du sucre filé, coupé au coupe-pâte; dressez enfin le nougat sur un fond en pastillage bordé, posé sur un socle.

2558. — Cornes jumelles en nougat, pour grosse pièce.

Proportions : 800 gram. d'amandes, 400 gram. de sucre, 3 à 4 cuillerées à bouche de jus de citron. — Mondez les amandes; hachez-les grossièrement, tamisez-les à une passoire, faites-les bien sécher. — Huilez 2 gros moules à cornes d'abondance (à charnière), ainsi qu'une plaque. Déposez la moitié du sucre dans un poêlon, ajoutez la moitié du jus de citron; posez le poêlon sur feu, tournez le sucre jusqu'à ce qu'il soit dissous et qu'il ait donné quelques bouillons, en restant d'un jaune vif; à ce point, incorporez la moitié des amandes bien chaudes; retirez aussitôt le poêlon du feu. Au bout de quelques secondes, versez une petite partie de l'appareil dans la corne, en la laissant tomber jusqu'au fond; puis, avec le manche d'une cuiller en bois, refoulez l'appareil pour qu'il ne laisse pas de vide, car cette partie de la corne doit forcément être massive; cela fait, versez quelques cuillerées d'appareil sur la plaque, abaissez-le mince, en l'appuyant avec la lame d'un couteau, huilée; enlevez-le avec un petit couvercle de casserole, sans rebords, pour l'appliquer contre les parois intérieures de la corne, en l'appuyant avec un citron, afin de le souder avec le nougat déjà moulé, de façon à l'amincir autant que possible; continuez ainsi, en procédant d'après cette méthode, jusqu'à ce que la corne soit entièrement moulée; rognez aussitôt le nougat à niveau des bords du moule; quand il est bien froid, ouvrez le moule pour démouler le nougat. Cuisez la seconde moitié du sucre pour préparer un autre appareil à nougat; avec celui-ci, moulez la deuxième corne.

Maintenant, prenez une abaisse en pâte d'office, sablée, de forme ovale, ayant sur son centre un petit montant en sucre taillé, ou bien un petit dôme en nougat; contre ce dôme, collez les 2 cornes debout, dans le sens représenté au-dessous du socle n° 313; masquez l'abaisse avec une nappe de sucre filé fin; ornez les 2 pointes des cornes, chacune avec une petite aigrette blanche et rose; entourez l'ouverture des cornes avec une couronne de dents-de-loup, en angélique, ou bien avec des moitiés d'amandes, glacées au *cassé;* garnissez alors les cornes, au-dessous de chaque embouchure, avec des fruits glacés au cassé, crus ou confits, d'espèces et de nuances variées, en les groupant avec goût, et en les entremêlant avec des fleurs en sucre. Entourez l'abaisse avec une chaîne de quartiers d'oranges glacés, disposés en bordure; dressez la pièce sur un plat long.

2559. — Lyre en nougat.

Les grands moules à lyre sont en cuivre ou en fer-blanc; ils sont composés de 3 pièces : 2 jumelles formant le corps de la lyre, puis le pied qui est à charnière. — Huilez légèrement les diverses pièces composant le moule, huilez aussi une plaque. Préparez l'appareil à nougat (en petits dés) dans les conditions prescrites au n° 2533; foncez d'abord (en creux) les jumelles de la lyre, coupez le nougat à niveau des bords, laissez-le bien refroidir, démoulez les deux parties pour les coller avec du sucre au *cassé*. Foncez alors le pied (également en creux), coupez le nougat à niveau des bords, laissez-le refroidir; collez les 2 pièces, bien droites et d'aplomb; fixez aussitôt la lyre sur une abaisse ou un petit tambour en nougat ou en pâte d'office, masqué et décoré. Ornez la lyre soit avec des détails en pâte d'amande, soit avec de la glace royale ou de sucre filé; imitez les cordes de la lyre avec du sucre filé en cordons, en les disposant dans le genre représenté par le dessin n° 298. Cela fait, fixez la pièce sur un plat, entourez-la avec une garniture de petits gâteaux.

2560. — Casque en nougat, pour grosse pièce.

Les moules à *casques* sont en fer-blanc ou en cuivre; ils sont composés de plusieurs pièces reliées par des charnières; un beau casque en nougat, bien blanc, décoré avec goût, orné avec une belle crinière en sucre filé, est une pièce d'un joli effet, d'une exécution facile; l'essentiel est d'avoir un joli moule.

Proportions : 600 gram. d'amandes en filets, 350 gram. de sucre en poudre, 2 ou 3 cuillerées à bouche de jus de citron. — Préparez le nougat selon la méthode prescrite au n° 2557, huilez avec soin les différentes parties composant le moule, remettez les charnières, formez le nougat d'une seule pièce, en le tenant mince; quand il est bien refroidi, enlevez les charnières du moule pour retirer le nougat; foncez séparément les 2 *gourmettes*, la *visière* et les appuis de la crinière. Avec le restant du nougat, formez un petit montant de la hauteur du casque; collez-le avec du sucre au grand *cassé* sur un petit tambour en bois, masqué avec du pastillage, décoré; posez le casque sur le haut du montant, en le collant sur celui-ci également avec du sucre cuit; le casque doit être posé bien d'aplomb, avec élégance; collez les gourmettes une de chaque côté, et la visière devant, ornez ensuite les appuis de la crinière avec une belle nappe de sucre filé blanc, dans le genre représenté par le dessin n° 304; posez la pièce sur un plat, entourez la base du tambour avec une garniture de petits gâteaux.

2561. — Puits en nougat, pour grosse pièce.

Huilez légèrement un moule à *puits*, pour le foncer avec un appareil en nougat, à petits dés, préparé dans les conditions prescrites au n° 2533; quand le nougat est refroidi et démoulé, fixez-le sur un rocher, monté sur un fond

en pâte d'office ; imitez les pierres du puits avec des cordons de glace poussés au cornet, en formant des carrés longs; collez sur la margelle 3 montants en sucre filé, courbés d'un côté, venant se raccorder sur le point central du puits pour former soutien à une petite poulie soutenant un seau ; cette poulie est en pastillage ; la corde et le seau sont imités en sucre filé : au point de jonction des montants, fixez une jolie aigrette en sucre blanc et rose ; emplissez aussi le vide du puits avec du sucre blanc, en imitation de l'eau ; posez la pièce sur un plat, garnissez-en la base avec de petits gâteaux variés et des fruits glacés.

2562. — Tonneau en nougat, pour grosse pièce.

Huilez un moule à *tonneau*, foncez-le avec un appareil à nougat en petits dés, préparé d'après la méthode prescrite au nº 2533; quand il est refroidi et démoulé, marquez les cercles qui l'entourent avec des cordons de glace poussés au cornet ou du sucre filé; fixez-le sur un rocher monté sur un fond en pâte d'office, garni avec des gâteaux et fruits variés, glacés au *cassé;* sur le haut du tonneau, posez quelques grappes de raisin blanc et noir, également glacées au cassé; dressez la pièce sur un plat.

2563. — Cygne en nougat, pour grosse pièce.

Huilez un moule à *cygne*, foncez-le avec un appareil à nougat, en petits dés; quand il est froid et démoulé, collez-le sur un tambour de forme ovale, fixé sur une abaisse en pâte d'office ou en bois, sablé au sucre; moulez les 2 ailes du cygne également en nougat, puis collez-les, une de chaque côté du corps, dans le sens représenté par le dessin nº 157. Posez la pièce sur un plat, bordez l'abaisse avec une belle couronne d'éclairs, glacés au café, en les dressant presque debout ; emplissez le vide laissé entre le cygne et la bordure avec une belle nappe de sucre filé blanc, en imitation de l'eau.

2564. — Corbeille en nougat, pour grosse pièce.

Choisissez un moule à corbeille (avec son pied) de forme ovale, à cannelons; huilez les deux pièces, foncez-les séparément avec de l'appareil à nougat bien blanc, préparé avec des amandes en filets ou en dés. Laissez bien refroidir les deux pièces avant de les démouler; collez la corbeille sur son pied ; formez une anse plate avec une bande en nougat, coupez-la régulièrement, cintrez-la, en la faisant refroidir sur les parois extérieures d'une casserole ou d'un autre vase rond, lisse et huilé; quand l'anse est refroidie, collez-la sur la corbeille avec du sucre au *cassé*. Bordez la corbeille avec des demi-amandes glacées au cassé ; bordez également le tambour, sur le haut, avec une couronne de quartiers d'oranges glacés au sucre rose : groupez au pied du tambour, des fruits et des petits gâteaux variés, glacés au cassé; emplissez ensuite la corbeille, soit avec de la chantilly, soit avec de petites meringues montées en pyramides.

2565. — Croquembouche d'amandes, pour grosse pièce. (Dessin nº 316.)

Proportions : 800 gram. d'amandes, 1 kilogr. de sucre, 2 cuillerées à bouche de sirop de froment. — Choisissez de grosses amandes, aussi égales que possible ; mondez-les, divisez-les par le milieu sur leur longueur, faites-les dégorger pendant 5 à 6 heures à l'eau froide; égouttez-les, épongez-les bien dans un linge, faites-les sécher à l'étuve très-douce pendant toute une journée, en les remuant souvent. Coupez le sucre en petits morceaux, divisez-le en 2 parties, déposez-le dans 2 poêlons différents, mouillez-le avec la moitié de son poids d'eau ; quand il est dissous, ajoutez au liquide 2 cuillerées à bouche de sirop de froment ; posez un des poêlons sur le feu pour cuire le sucre au *grand cassé ;* aussitôt qu'il est à point, retirez le poêlon du feu, trempez le fond de celui-ci à l'eau froide, essuyez-le, placez-le dans un autre poêlon, ayant des cendres chaudes jusqu'à moitié de sa hauteur, mais en ayant soin de pencher légèrement le poêlon, afin que le sucre se ramasse d'un côté ; mettez à cuire l'autre poêlon de sucre. — Aussitôt que le sucre est refroidi à point, faites piquer par quelqu'un les demi-amandes, à la pointe de petites brochettes en fil de fer ou en bois; trempez tour à tour ces amandes dans le sucre, puis prenez les brochettes qui ont été trempées les premières et dont le sucre est égoutté en partie, appliquez aussitôt ces amandes avec symétrie, au fond et contre les parois d'un grand moule uni à croquembouche, préalablement huilé, en les posant dans l'ordre que représente le dessin. Il faut être au moins deux personnes pour mener cette opération rondement. De temps à autre, trempez le moule à l'eau froide, car il s'échauffe facilement. Quand le croquembouche est monté, le sucre suffisamment raffermi, démoulez-le avec soin, pour le dresser sur un fond en pastillage décoré; ornez-le sur le haut avec une bordure en sucre filé ; posez sur la partie centrale une jolie aigrette composée avec des palmettes en sucre, groupées autour d'une tige également en sucre. — Ce croquembouche est dressé sur socle.

2566. — Croquembouche à l'Espagnole, pour grosse pièce.

Fendez en deux parties, sur leur longueur, une trentaine d'amandes vertes, confites; masquez chaque moitié avec un peu de pâte d'amande à la vanille; sur celle-ci, appliquez une moitié d'amande douce, sèche, bien blanche; piquez les amandes vertes avec de petites brochettes pour les tremper dans du sucre au *cassé*, laissez refroidir le sucre; prenez les brochettes une à une, avec la main, trempez-les très-légèrement dans du sucre au cassé; rangez-les à mesure en couronne au fond et contre les parois d'un grand moule huilé, en les collant, mais en ayant soin d'alterner les deux nuances, blanche et verte; quand le sucre est froid, démoulez le croquembouche sur un plat, entourez-le avec une couronne de petites meringues.

2567. — Croquembouche à la Condé, pour grosse pièce.

Choisissez une quarantaine de demi-abricots confits, coupez-les d'un égal diamètre, en les passant au coupe-pâte; masquez-les intérieurement avec un rond de pâte d'amande, en collant celui-ci à l'aide d'un peu de marmelade d'abricots; piquez alors les fruits à des brochettes, glacez-les au *cassé*. Quand le sucre est froid, trempez légèrement les abricots d'un côté, dans du sucre au cassé pour les monter en couronne dans un grand moule uni, huilé, mais en ayant soin d'alterner les nuances. Quand le sucre est froid, démoulez le croquembouche sur un plat ou sur un fond en pastillage, entourez-le avec une couronne de petites bouchées; fixez sur le sommet du dôme un petit pompon en sucre blanc.

2568. — Croquembouche d'Auvergne, pour grosse pièce.

Prenez 7 à 800 gram. de pâte d'abricots en pastilles, telles qu'on les vend chez les marchands de comestibles; coupez-les d'un égal diamètre, en les passant au coupe-pâte rond, de 2 centim. et demi de diamètre; évidez-les ensuite en anneaux avec un tube à colonne.

Préparez un appareil à gaufres pour timbale, étalez-le en couche mince sur des plaques cirées; cuisez-le; en le sortant du four, coupez-le en ronds de 3 centim. de diamètre; évidez aussitôt ces ronds en anneaux avec un tube à colonne; quand ils sont froids, masquez-les, d'un côté, avec un peu de marmelade, puis collez, sur chacun d'eux, un anneau en pâte d'abricots; cela fait, glacez-les au *cassé*, du côté de l'abricot seulement; rangez-les à mesure sur une plaque huilée; quand le sucre est bien refroidi, prenez-les, un à un, pour les tremper dans du sucre, d'un côté seulement; rangez-les aussitôt en couronnes superposées, au fond et contre les parois d'un grand moule uni, huilé; laissez bien refroidir le sucre, démoulez le croquembouche sur un plat ou sur un fond en pastillage; emplissez le vide de chaque anneau avec une petite fraise ou une pistache glacée au cassé, en les appliquant à mesure qu'elles sortent du sucre.

2569. — Croquembouche à l'Africaine, pour grosse pièce.

Proportions : 800 gram. d'amandes, 1 kilogram. de sucre, 2 cuillerées à bouche de sirop de froment. — Mondez les amandes, divisez-les en moitiés, faites-les sécher. Cassez le sucre en petits morceaux, divisez-le en deux parties; déposez chaque moitié de ce sucre dans un poêlon, mouillez-le avec moitié de son poids d'eau; quand il est dissous, cuisez-le, un poêlon après l'autre, en additionnant au sucre de chaque poêlon une cuillerée à bouche de sirop de froment. Quand le sucre est cuit, colorez-le avec un peu de carmin limpide; piquez les amandes à des petites brochettes pour les tremper dans le sucre, les monter ensuite, au fond et autour d'un grand moule uni et huilé, les unes à côté des autres, par rangs réguliers. Quand le sucre est froid, démoulez le croquembouche, dressez-le sur un plat ou sur socle.

2570. — Croquembouche en génoise, pour grosse pièce. (Dessin nº 320.)

Cuisez d'abord 2 plaques de génoise nº 2459, ayant 1 centim. d'épaisseur; aussitôt le gâteau sorti du four, découpez-le en ronds, avec un coupe-pâte de 3 centim. de diamètre; évidez aussitôt ces ronds, avec un coupe-pâte de 1 centim., rangez-les à mesure sur des plaques couvertes de papier pour les faire sécher à l'étuve; quand ils sont secs, comptez-les, trempez-en la moitié dans du sucre cuit au *cassé*, mais d'un côté seulement; aussitôt que le sucre est égoutté, appuyez ces anneaux sur des pistaches hachées, de façon à sabler entièrement la surface masquée de sucre; rangez-les à mesure sur une plaque huilée, le côté sablé en-dessous. Maintenant, glacez la seconde moitié des anneaux, aussi avec du sucre au cassé; appuyez-les à mesure sur du sucre grainé, criblé, un peu gros; rangez également ces anneaux sur une plaque huilée pour laisser refroidir le sucre; prenez alors, un à un, ces anneaux, trempez-les très-légèrement, sur leur épaisseur, dans du sucre au cassé, dressez-les, en les collant les uns avec les autres, au fond et autour d'un grand moule uni à croquembouche, en ayant soin d'alterner les nuances, afin que, quand le croquembouche sera démoulé, les deux nuances forment la spirale. Dressez le croquem-

bouche sur un fond en pastillage nuancé et bordé. Posez sur le haut une abaisse mince, glacée, ornée avec une bordure montante en sucre filé, portant sur le centre une petite sultane en dôme, surmontée d'un pompon en sucre filé fin.

2571. — Croquembouche moderne, pour grosse pièce.

Cuisez un appareil de biscuit-punch, dans une grande plaque, haute de bords; quand il est refroidi, divisez-le en bandes d'un centim. d'épaisseur; coupez celles-ci en forme de croissants, à l'aide d'un coupe-pâte rond de 4 centim. de diamètre; rangez ces croissants sur 2 plaques, faites-les sécher à l'étuve douce; quand ils sont secs, glacez-en la moitié avec de la glace royale rose, l'autre moitié avec de la glace blanche; laissez sécher la glace; piquez alors les croissants, un à un, avec de petites brochettes en bois; glacez-les vivement au cassé, à sucre un peu chaud; afin qu'il en reste moins sur les gâteaux; rangez-les à mesure sur une plaque huilée pour faire refroidir le sucre. — Dans l'intervalle, huilez un grand moule uni à croquembouche. Trempez les pointes seulement des croissants dans du sucre au cassé pour les dresser en couronne au fond du moule, mais debout, en les appuyant contre les parois avec les pointes en haut. Sur cette première couronne, rangez une couronne de croissants blancs, en les collant aussi au sucre, mais en appuyant le centre de ceux-ci sur les deux pointes rapprochées des croissants, déjà rangés dans le moule; continuez ainsi, en alternant les deux nuances jusqu'à ce que le moule soit monté. Quand le sucre est refroidi, démoulez le croquembouche avec soin, dressez-le sur socle ou sur plat, posez sur le dessus un dôme en sucre filé, s'adaptant juste à son diamètre, ornez celui-ci avec un joli pompon ou une aigrette en sucre; dissimulez la jonction du dôme et du gâteau avec un petit liseron en sucre filé; entourez la base du croquembouche avec une couronne de petits gâteaux.

2572. — Croquembouche de choux, pour grosse pièce.

Marquez une pâte à choux ordinaire avec farine, beurre, sel, sucre et eau (voir n° 2412); finissez-la avec des œufs; introduisez-la dans une poche munie d'une douille, pour coucher 2 ou 3 grandes plaques de petits choux, de la grosseur d'une petite noix, bien ronds, à distance voulue; cuisez-les à four modéré; quand ils sont bien secs détachez-les des plaques; laissez-les refroidir; faites à chacun une petite incision en dessous; par cette ouverture fourrez-les, à l'aide d'un petit cornet, avec un peu de marmelade d'abricots; piquez-les avec des tiges ou brochettes en bois pour les tremper dans du sucre au cassé, les laisser égoutter, les monter directement au fond et contre les parois d'un grand moule uni, à croquembouche, préalablement huilé. Quand le sucre est raffermi, démoulez le croquembouche, dressez-le sur plat ou sur socle, pour l'orner avec du sucre filé.

2573. — Croquembouche de choux, panachés, pour grosse pièce.

Marquez une pâte à choux ordinaire (n° 2412) avec 500 gram. de farine, beurre, eau, œufs, sel, sucre; quand elle est finie, introduisez-la dans une poche, couchez-la sur plaque, en très-petits choux; cuisez-les à four modéré, afin de les obtenir bien secs; en les sortant, détachez-les pour les faire refroidir et les fourrer; trempez-les à la main (du côté le plus lisse) dans du sucre au cassé, en les appuyant à mesure sur des pistaches hachées pour les sabler; reprenez-les ensuite un à un, trempez-les très-légèrement dans du sucre au cassé, sur un côté seulement, rangez-les en couronne, au fond et contre les parois d'un grand moule à croquembouche uni, huilé, en ayant soin de les coller entre eux. Quand le sucre est refroidi, démoulez le croquembouche, dressez-le sur un plat ou sur socle pour l'orner avec une aigrette en sucre blanc.

2574. — Croquembouche en meringue, pour grosse pièce.

Couchez à la poche, sur plaques beurrées et farinées, une centaine de petits bâtons en meringue, dans le genre des biscuits à la cuiller, ayant de 5 à 6 centim. de long; cuisez-les à four bien doux; détachez-les aussitôt sortis pour les faire sécher à l'étuve; prenez-les ensuite un à un, parez-les bien régulièrement; poussez, sur l'un des côtés de chaque bâton, un cordon de glace royale un peu ferme; rangez à mesure ces bâtons dans un moule à croquembouche, debout et par rangs superposés; tenez le moule à température douce pendant quelques heures; démoulez ensuite le croquembouche pour le dresser sur un plat ou sur socle, posez sur le haut une couronne imitée en pastillage ou en glace blanche, du calibre exact de celui du croquembouche.

2575. — Croquembouche d'Aboukir, pour grosse pièce.

Prenez 600 gram. de grosses amandes, fendues en deux, séchées, bien blanches. Préparez la valeur de 5 à 600 gram. de pâte d'amande à la vanille, pistachée, d'une légère teinte verte; divisez-la en petites parties, roulez-les en forme d'olives, de la même longueur que les amandes; enfermez-les entre deux moitiés d'amande blanche, en

appuyant un peu celles-ci, afin que la pâte verte soit un peu plus large qu'elles. Si les amandes ne se collaient pas avec la pâte, il faudrait simplement humecter celle-ci avec un peu de blanc d'œuf ou de sirop. — Piquez la pâte avec de petites brochettes, ensemble avec les amandes en les trempant dans du sucre au cassé; laissez-les bien égoutter et refroidir pour les monter en couronnes superposées, au fond et contre les parois d'un grand moule huilé, en ayant soin de les tremper à mesure, mais très-légèrement, dans du sucre au cassé pour les coller ensemble. Quand le sucre est froid, démoulez le croquembouche pour le dresser sur un fond en pastillage ou sur un plat; ornez-le avec une belle aigrette en sucre rose et blanc.

2576. — Croquembouche de quartiers d'oranges, pour grosse pièce. (Dessin nº 324.)

Enlevez l'écorce à une quinzaine de bonnes oranges sans endommager l'épiderme du fruit; retirez aussi bien que possible la peau blanche adhérente à l'épiderme, divisez les fruits en quartiers, sans les écorcher; rangez à mesure ces quartiers sur des tamis secs, les uns à côté des autres, faites-les sécher pendant quelques heures à l'air de la cuisine ou à l'étuve très-douce; glacez-les ensuite au *cassé*, soit à la main, soit à la brochette; laissez bien égoutter le sucre, rangez-les aussitôt sur des plaques huilées; quand le sucre est refroidi, prenez-les, un à un, trempez-les légèrement, d'un bout, dans du sucre au cassé (blanc ou rose); rangez-les en couronne, presque debout et légèrement inclinés, contre les parois intérieures d'un grand moule à croquembouche huilé; quand la première couronne est montée, dressez-en une seconde, mais celle-ci inclinée en sens inverse de l'autre. Continuez ainsi jusqu'à ce que le moule soit garni; masquez le fond, en posant les quartiers d'oranges à plat; laissez refroidir le sucre, démoulez le croquembouche, dressez-le sur un plat; ornez-le, en-dessus, avec une couronne imitée en pastillage, du même diamètre que le croquembouche. — Cette pièce est posée sur socle.

2577. — Croquembouche à l'Orientale, pour grosse pièce.

Choisissez 1 kilogram. et demi de moyennes dattes sèches, d'une égale grosseur; fendez-les, d'un côté, pour en supprimer le noyau; emplissez alors le vide avec un morceau de pâte d'amande de deux couleurs, blanche et rouge, en laissant les dattes entr'ouvertes, afin que la pâte d'amande reste visible. Piquez les dattes avec des brochettes, glacez-les au *cassé;* piquez à mesure les brochettes sur une passoire renversée, afin de faire égoutter le sucre. Montez ensuite les dattes en couronnes superposées, contre les parois intérieures d'un grand moule à croquembouche huilé, en les trempant légèrement dans du sucre au cassé, mais en les appliquant contre les parois du moule de façon à laisser voir la pâte d'amande. Masquez aussi le fond du moule. Quand le sucre est froid, démoulez le croquembouche, pour le dresser sur socle ou sur plat; ornez-le avec un sujet en glace ou en sucre filé.

2578. — Croquembouche à la Renaissance, pour grosse pièce.

Choisissez une trentaine de reines-Claude confites, retirez-en le noyau, remplacez celui-ci par une petite boule en pâte d'amande; glacez les prunes au *cassé*, tenez-les sur une plaque. Glacez également au cassé une trentaine de quartiers d'oranges, autant de moitié d'abricots confits, autant de cerises, autant de petites poires coupées par moitié. Montez alors symétriquement ces fruits en couronnes superposées en les appuyant contre les parois intérieures d'un grand moule à croquembouche huilé, en ayant soin d'alterner les nuances et de tremper à mesure les fruits dans du sucre au cassé. Quand le sucre est froid, démoulez le croquembouche, dressez-le sur un fond en pastillage ou sur un plat; ornez-le, en-dessus, avec un sujet en sucre filé.

2579. — Galantine à la gelée. (Imitation.)

Préparez 1 kilogram. de pâte d'amande à la vanille, en procédant d'après la méthode décrite au nº 2442; séparez-en le tiers pour la conserver blanche; divisez le reste en cinq parties de différentes grosseurs; colorez ces parties, une en vert tendre, l'autre en chocolat, brune, les trois autres parties en rouge, mais de trois nuances bien distinctes. Avec la pâte verte, imitez des pistaches; avec le chocolat des truffes entières; avec la pâte plus rouge des filets de langue à l'écarlate; avec la deuxième nuance, mêlée avec un peu de pâte blanche, imitez des filets de jambon; la troisième nuance, mêlée et hachée avec un peu de pâte au chocolat, servira à imiter la farce à galantine. — Abaissez au rouleau la pâte blanche, en abaisse de la forme d'un carré long, posez-la sur une serviette, saupoudrée avec du sucre fin; humectez-en la surface avec une légère couche de marmelade d'abricots, saupoudrez-la avec une couche de pâte hachée composée avec les nuances blanche, rose et brune, afin d'imiter la farce; sur cette couche, rangez les filets imitant les viandes de jambon et de langue, en les parsemant avec les pistaches et les truffes imitées, mais en leur mêlant quelques parties de gelée de groseilles et de coings coupées en filets ou en dés; roulez alors l'abaisse inférieure sur elle-même, fermez les deux bouts, soudez bien la pâte, en l'humectant; enveloppez la galantine avec le linge; serrez-la d'abord des deux bouts, en la ficelant; soutenez-la sur sa longueur avec 2 tours de ficelle, placez-la sous presse légère; au bout de quelques heures, déballez-la pour la parer à vif, sur les deux bouts, la glacer extérieurement

au pinceau avec de la marmelade d'abricots, mélangée avec un peu de chocolat liquide. Dressez la galantine sur un *pain-vert* de forme ovale, imité en biscuit glacé aux pistaches, d'avance dressé sur un plat long. Entourez la galantine avec un cordon de gelée hachée, entourez la base du *pain-vert* avec une couronne de beaux croûtons de gelée. Piquez enfin, sur l'épaisseur de la galantine, quelques hâtelets transparents, composés avec de la gelée douce.

2580. — Hure de sanglier à la gelée. (Imitation.)

Cuisez 2 plaques de *biscuit-punch*, de l'épaisseur de 2 à 3 centim.; cuisez aussi une abaisse en pâte d'office, coupée à peu près dans les dimensions que doit avoir la hure. Émincez le biscuit en lames sur son épaisseur; masquez ces lames, d'un côté, avec de la marmelade d'abricots, rangez-les sur l'abaisse en pâte d'office, en les superposant. Dans cette opération, il ne faut pas perdre de vue le profil de la hure, dont le dessin n° 177 peut servir de modèle. Quand la hure est formée, masquez entièrement le biscuit avec de la marmelade. Enveloppez-le aussitôt avec une large abaisse de biscuit en feuille très-mince, en faisant prendre exactement à celle-ci les contours de la hure. Quand cette abaisse est bien soudée, terminez la hure, en diminuant les épaisseurs; ouvrez-en le museau, découpez-le en forme, laissez-le entr'ouvert en le soutenant à l'intérieur avec un appui; creusez la cavité des 2 yeux, fixez à leur place les 2 oreilles découpées dans un morceau de biscuit-punch; emplissez toutes les inégalités et le vide des jointures avec de la marmelade d'abricots très-réduite et encore chaude, afin qu'en refroidissant elle se raffermisse davantage; masquez également les surfaces de la hure avec une couche mince de marmelade; glacez-la enfin en entier avec une glace cuite au chocolat; aussitôt la glace sèche, passez la hure à la bouche du four (une seconde seulement) pour donner du brillant à la glace; fixez de chaque côté du museau 2 grosses défenses imitées en pâte d'amande. Imitez 2 yeux à l'aide de 2 ronds bombés en pâte d'amande, avec un point noir sur le milieu; enveloppez ces ronds avec de la gélatine clarifiée, en les moulant dans une cuiller à café; démoulez-les ensuite pour les fixer dans les cavités réservées. Maintenant, dressez la hure sur un *pain-vert*, imité en biscuit glacé aux pistaches; ornez-la sur la partie du cou avec des hâtelets garnis de gros fruits variés; entourez-la, à sa base, avec de beaux croûtons de gelée à l'orange, rosée, ainsi que de la gelée blanche hachée.

2581. — Jambon à la gelée. (Imitation.)

A la planche 9e est représenté un jambon dressé, pouvant servir de modèle comme forme, pour la confection de celui que nous allons décrire. — Cuisez un appareil de *biscuit-punch*, ou de biscuit aux amandes dans 2 moules à jambon, en fer-blanc; à défaut de ceux-ci, dans 2 sautoirs ou plafonds à rebords, foncés avec du papier, ayant 35 à 38 centim. de diamètre. Quand les biscuits sont démoulés, divisez-les en deux sur leur largeur, à l'aide d'un modèle en carton, de façon à tirer sur chaque biscuit 2 abaisses ayant exactement le profil d'un jambon; divisez ces abaisses, chacune en trois parties, en les coupant à plat sur toute leur largeur; masquez, tour à tour, chaque partie avec une couche de marmelade; posez-les, les unes sur les autres, toutes dans le même sens, en les appuyant légèrement. Cela fait, parez le biscuit, de façon à lui donner, aussi bien que possible, la forme du jambon; masquez toute la surface du biscuit avec une couche de marmelade d'abricots bien réduite, puis masquez-le entièrement avec une glace au marasquin; laissez-la sécher. Masquez la partie la plus mince, devant simuler le manche du jambon, avec une glace au chocolat; quand cette glace est sèche, présentez le jambon pour quelques secondes à la bouche du four, afin de donner du brillant à la glace. Dressez ensuite le jambon sur un *pain-vert*, imité en biscuit glacé aux pistaches; ornez le manche avec une jolie papillote; entourez-le d'abord avec de la gelée à l'orange hachée, puis avec une chaîne de beaux croûtons de gelée également douce.

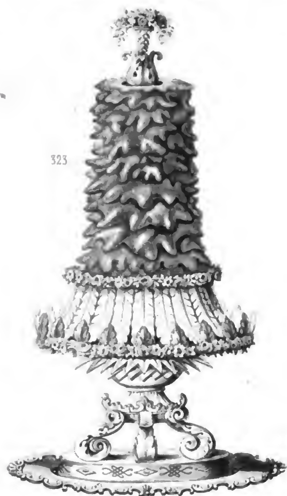
2582. — Cygne à la crème. (Imitation.)

Cuisez un biscuit à la vanille dans un moule de forme ovale, ayant 35 centim. de long sur 15 de hauteur; cuisez aussi une abaisse en pâte de quelques centim. plus longue et plus large que le biscuit. Avec de la pâte d'office, formez la charpente d'un cou de cygne, 2 ailes et une queue; cuisez-les, limez-les pour leur donner la forme exacte; masquez-les ensuite avec de la meringue italienne, en leur donnant aussi bien que possible de la vraisemblance; faites sécher cette meringue à l'étuve. — Dans l'intervalle, parez le biscuit, en imitant le corps du cygne, divisez-le en tranches pour le fourrer avec de la marmelade d'abricots, le remettre en forme, le poser sur l'abaisse en pâte d'office, disposée sur un plat long; fixez solidement le cou, les ailes, la queue du cygne contre le biscuit, dans le genre que représente le dessin n° 157. Masquez le biscuit avec de la chantilly très-ferme, en lui donnant exactement la forme du corps d'un cygne. Entourez alors la pièce avec du sucre filé blanc, disposé de façon à imiter l'eau.

PLANCHE SOIXANTIÈME. — GATEAU DE BROCHE.











321 Gâteau Breton 322 Meringue en ruche

323 Gâteau de broche 324 Croquembouche de quartiers doranges

2583. — Cygne à la glace d'orange. (Imitation.)

Préparez en pâte d'office, la charpente d'un cou, d'une queue et de 2 ailes de cygne; masquez-les avec de la meringue italienne; faites-la sécher à l'étuve. Disposez sur plat une abaisse en pâte d'office de forme longue; sur celle-ci, collez solidement le cou et les ailes du cygne, dans le sens que représente le dessin nº 157. Maintenant, bordez l'abaisse avec une couronne d'éclairs ou de pain de la Mecque glacés, en les collant à mesure avec du sucre au *cassé*, mais en les dressant presque debout. Au moment de servir, emplissez le vide de l'abaisse avec une crème plombière à l'orange, en imitant à peu près le corps du cygne; fixez la queue imitée, à l'extrémité opposée à la tête, entourez la pièce avec du sucre filé blanc, disposé de façon à imiter l'eau.

2584. — Carpe en biscuit. (Imitation.)

Cuisez 3 ou 4 grandes plaques de biscuit en feuille, cuisez aussi une abaisse en pâte d'office de forme longue, dans les dimensions que doit avoir le poisson; masquez cette abaisse avec une couche de marmelade d'abricots, masquez également, sur toute sa surface, l'une des abaisses en biscuit avec de la marmelade; roulez-la sur sa longueur pour l'appliquer ensuite sur l'abaisse en pâte d'office; masquez alors la surface du biscuit avec une couche de marmelade, augmentez-en l'épaisseur, toujours avec des abaisses en biscuit, en les masquant à mesure, mais en disposant ces abaisses de façon à imiter le corps d'une grosse carpe, posée à plat; quand la forme est donnée, couvrez-la, dans son ensemble, avec une abaisse mince et lisse, en lui faisant bien prendre les contours du poisson; imitez la tête aussi bien que possible, en laissant les ouïes et la gueule entr'ouvertes; creusez la cavité de l'œil; masquez entièrement les surfaces avec de la marmelade d'abricots, mêlée avec de la marmelade de reines-Claude; masquez ensuite celle-ci avec une glace au sucre, légèrement brunie; appliquez alors au poisson les nageoires du dos et du côté, ainsi que l'imitation du bout de la queue: tous ces accessoires sont préparés d'avance avec de la pâte d'office, cuite et limée; ils sont très-légèrement glacés. Imitez encore un œil, dans une cuiller à café, avec de la gélatine claire et une boule aplatie, en pastillage. Rougissez légèrement au pinceau l'ouverture des ouïes et celle de la gueule. Glissez le poisson sur un plat long; entourez-le avec de la gelée hachée; bordez le plat avec une belle couronne de gros croûtons de gelée à l'orange, légèrement rougie.

2585. — Livre en biscuit. (Imitation.)

Cuisez un appareil de biscuit-punch dans une caisse en fer-blanc, ayant 32 centim. de long, 24 de large, 7 de haut; quand le biscuit est refroidi, parez-le en forme de coussin, en arrondissant les angles; masquez-le ensuite avec une couche de marmelade, et aussitôt après, avec de la glace au sucre, rougie; imitez, au cornet, avec de la glace blanche, des broderies sur les coutures; dressez alors le coussin sur un plat long. — D'autre part, cuisez 2 grandes plaques de pâte frolle, n'ayant qu'un demi-centim. d'épaisseur; en les sortant du four, coupez sur ces abaisses, 2 abaisses ayant 24 centim. de long sur 16 de large, destinées à imiter les couvertures du livre, coupez également une bande de 24 centim. de long sur 6 de large pour imiter le dos du livre. — Maintenant, coupez sur une abaisse de biscuit-punch, un carré long, ayant 23 centim. de long sur 15 de large et 5 d'épaisseur; émincez transversalement l'épaisseur de ce biscuit, en abaisses aussi minces et aussi régulières que possible; reformez-les aussitôt, en les masquant à mesure avec une couche mince de marmelade rouge; ce biscuit est destiné à imiter le corps du livre; parez-le très-lisse, masquez-le sur son épaisseur avec une légère couche de marmelade d'abricots transparente, masquez ensuite celle-ci avec une glace blanche très-liquide; placez alors le livre sur l'une des 2 couvertures, dont l'épaisseur sera aussi glacée. Masquez la surface et l'épaisseur de la seconde couverture avec une couche de marmelade de reines-Claude; masquez celle-ci avec une glace blanche, liquide; quand la couverture est glacée, ornez-la avec un encadrement poussé au cornet, simple, mais correct; posez-la sur le corps du livre, après avoir masqué celui-ci avec une couche de marmelade, pour les coller ensemble. Prenez la bande destinée à imiter le dos du livre, coupez-la juste dans les proportions, en la faisant légèrement bomber d'un côté; masquez-la, de ce côté, avec de la marmelade verte, masquez à son tour celle-ci avec une glace liquide et blanche; aussitôt que la glace est sèche, décorez cette partie au cornet, avec de la glace blanche, dans l'ordre applicable aux livres; disposez cette bande à côté de la couverture, en dissimulant les jointures avec quelques ornements. Maintenant, appliquez contre l'épaisseur du livre, et sur les 3 faces, une bande mince et transparente de sucre filé blanc; ornez aussi le coussin avec 4 jolis glands imités en sucre filé, entourez-le avec de la gelée blanche, hachée très-fin.

PETITS GATEAUX POUR ENTREMETS ET GARNITURES.

2586. Petites brioches. — Prenez 500 gram. de pâte à brioche n° 2423, faites-la lever, rompez-la, divisez-la en parties de la grosseur d'un petit œuf; moulez ces parties bien rondes, rangez-les à mesure sur une plaque, à distance de quelques centim. l'une de l'autre. Prenez le même nombre de morceaux de pâte, trois fois plus petits que les premiers; moulez-les d'abord ronds pour les allonger en pointe; appuyez ensuite, sur le centre et avec un doigt mouillé, chaque partie moulée ronde; placez aussitôt dans ce creux la partie en pointe, c'est-à-dire les morceaux devant former les têtes de brioche; laissez lever la pâte pendant 12 à 15 minutes à température de la cuisine; dorez les brioches, poussez-les à four chaud pour les cuire pendant 12 minutes.

2587. Petits compiègnes. — Prenez 500 gram. de pâte à compiègne, faites-la lever, rompez-la; avec cette pâte, emplissez, à moitié, de petits moules à dariole beurrés, faites lever la pâte à température douce jusqu'à ce qu'elle arrive à la hauteur des bords; rangez les moules sur un plafond, cuisez les gâteaux à four vif; en les sortant du four, démoulez-les pour les siroper avec du sirop vanillé; quand ils sont refroidis, glacez-les à la vanille.

2588. Petits babas. — Prenez 500 gram. de pâte à baba, faites-la lever, rompez-la; avec cette pâte, emplissez, à moitié, de petits moules à baba beurrés; rangez les moules sur des plaques, faites lever la pâte jusqu'à la hauteur des bords, cuisez les gâteaux à four chaud; en les sortant, siropez-les avec un sirop bouillant, au madère ou au rhum, en les trempant entièrement; faites-les égoutter sur une grille d'office; quand ils sont refroidis, masquez-les avec une glace au punch.

2589. Petits couglofs. — Prenez 500 gram. de pâte à couglof, n° 2425; avec cette pâte, emplissez, à moitié, de petits moules à baba ou à dariole, beurrés, saupoudrés avec des amandes hachées; rangez les moules sur des plaques, faites lever la pâte jusqu'à la hauteur des bords; cuisez les gâteaux à four chaud; en les sortant du four, démoulez-les, laissez-les refroidir, masquez-les avec une glace aux amandes légère.

2590. Petits munichs. — Préparez 500 gram. de pâte à *munich;* quand elle est levée, emplissez, à moitié, des moules à brioche beurrés, décorés, au fond, avec quelques moitiés de petites amandes; rangez les moules sur plaque, faites lever la pâte à la hauteur des bords, poussez ensuite les moules à four chaud; en les sortant du four, démoulez les gâteaux pour les faire refroidir, les glacer à l'orange.

2591. Petits savarins. — Prenez 500 gram. de pâte à savarin, levée; avec cette pâte, emplissez, à moitié, de petits moules à savarin beurrés; rangez-les sur plaque, faites lever la pâte à la hauteur des bords; poussez-les alors à four chaud. Quand les gâteaux sont cuits, démoulez-les, siropez-les avec une infusion préparée d'après la méthode prescrite au n° 1968; laissez-les refroidir sur une grille d'office pour les masquer ensuite avec une glace au punch.

2592. Petits soleils. — Prenez 500 gram. de pâte à soleil; avec cette pâte, emplissez, à moitié, de petits moules beurrés, faites-la lever sur plaque à température douce, jusqu'à ce qu'elle arrive à la hauteur des bords, poussez alors les plaques à four chaud pour cuire les gâteaux; en les sortant, démoulez-les, laissez-les refroidir, masquez-les avec une glace aux framboises.

2593. Petits gorenflots. — Avec de la pâte à gorenflot, emplissez, à moitié, des moules à dariole beurrés; rangez-les sur plaque, tenez-les à température douce jusqu'à ce que la pâte arrive à la hauteur des bords; poussez alors les plaques à four chaud; démoulez ensuite les gâteaux pour les siroper avec une infusion au lait d'amandes, mêlé avec du curaçao; quand ils sont froids, masquez-les avec une glace aux amandes, légère.

2594. Petits cussys. — Préparez un petit appareil de biscuit *Cussy;* emplissez de petits moules à savarin beurrés et glacés; cuisez les gâteaux à four doux pour les masquer avec de la marmelade d'abricots, et ensuite avec une glace à la vanille.

2595. Petits napolitains. — Abaissez au rouleau 5 à 600 gram. de pâte frolle, à la napolitaine, de l'épaisseur de 4 à 5 millim.; rangez ces abaisses sur plaque, légèrement beurrée, pour les cuire à four modéré; en les sortant, distribuez la pâte en ronds avec un coupe-pâte de 4 à 5 centim. de diamètre; videz alors ces ronds, sur le centre,

avec un petit coupe-pâte, de façon à former des anneaux plats; placez ces anneaux les uns sur les autres, faites-les refroidir sous presse légère; masquez-les ensuite, d'un côté, avec de la marmelade d'abricots; placez-les, les uns sur les autres pour les coller, en donnant à chaque gâteau la hauteur de 5 à 6 centim.; masquez les surfaces extérieures avec de la marmelade d'abricots bien claire, décorez-les au cornet avec de la glace ou bien avec du feuilletage à blanc; emplissez le vide avec un peu d'appareil bavarois.

2596. Petits nougats. — On forme le plus ordinairement les petits nougats dans des moules à dariole ou à brioche; l'appareil est le même que pour les gros nougats, avec cette différence que, pour ceux-ci, les amandes sont coupées en petits dés ou hachées.

2597. Tartelettes d'abricots. — Beurrez 2 douzaines de moules à tartelette, ronds; foncez-les avec une pâte fine ou pâte à flan; piquez la pâte pour faire sortir l'air, masquez-la, au fond, avec une couche de marmelade; sur celle-ci rangez une moitié d'abricot tournée, légèrement cuite dans un sirop léger; saupoudrez-les avec du sucre; poussez alors les tartelettes à four chaud; quand elles sont cuites, laissez-les refroidir pour les démouler et les napper avec un sirop de pommes vanillé. Placez sur chaque moitié d'abricot une demi-amande blanchie, macérée dans du sirop.

2598. Tartelettes à l'orange. — Foncez 2 douzaines de moules à tartelette, de forme longue, avec de la pâte à flan; masquez celles-ci avec du papier; emplissez le vide avec des noyaux de cerises secs, afin de cuire les tartelettes sans les déformer; en les sortant du four, videz-les, masquez-en le fond avec une couche de marmelade d'oranges ou d'abricots, emplissez-les avec de petits quartiers d'orange, parés à vif, saupoudrés avec du sucre; nappez-les avec du sirop réduit avec un peu de sirop ou jus de pommes.

2599. Tartelettes à la frangipane, meringuées. — Avec des rognures de feuilletage, foncez 18 moules à tartelette creux; masquez intérieurement la pâte avec une couche de marmelade d'abricots, emplissez les tartelettes avec de la frangipane aux amandes; rangez à mesure les moules sur une plaque, poussez-les à four modéré. Quand les tartelettes sont cuites, retirez-les pour les laisser à peu près refroidir, les démouler; masquez alors la crème avec une couche de marmelade, recouvrez celle-ci avec un peu d'appareil à meringue, en le montant en dôme; lissez-le avec la lame d'un couteau, décorez-le au cornet, saupoudrez-le avec du sucre en poudre; faites légèrement colorer la meringue à four doux. En sortant les tartelettes, emplissez les cavités du décor avec de la marmelade ou de la gelée de fruits, poussée au cornet.

2600. Tartelettes à la Condé. — Avec de la pâte à flan, foncez 2 douzaines de moules à tartelette, ronds; masquez-les intérieurement avec une couche de marmelade d'abricots; sur celle-ci rangez une couche de riz à la crème; sur cet appareil placez une moitié d'abricot légèrement cuite; saupoudrez celle-ci avec du sucre. Poussez les tartelettes au four modéré; quand elles sont cuites, sortez-les pour les laisser refroidir et les border avec une couronne de petites perles en meringue; faites sécher cette meringue à la bouche du four; nappez les abricots au pinceau avec un peu de marmelade claire.

2601. Tartelettes à la crème. — Avec 2 verres de lait, 100 gram. de beurre, 190 gram. de farine, un grain de sel, préparez une bouillie, liez-la sur feu en la tournant; aussitôt qu'elle est lisse, étendez-la avec un verre de lait; remettez-la sur feu pour la faire bouillir et la réduire; égouttez alors une partie du beurre qui suinte, changez-la de casserole. Ajoutez à l'appareil 100 gram. de sucre, 2 œufs, 2 jaunes, 2 cuillerées à bouche d'eau de fleurs d'oranger. Avec cet appareil, emplissez des moules à tartelette, foncés avec de la pâte fine. Croisez 2 petites bandes sur l'appareil, en les soudant sur les bords, dorez-les; cuisez les gâteaux à four modéré, glacez-les au sucre.

2602. Tartelettes aux fraises. — Avec de la pâte à flan, foncez 2 douzaines de moules à tartelette, de forme longue, masquez la pâte avec du papier beurré, emplissez le vide avec de la farine commune ou des noyaux de cerises secs; cuisez les tartelettes, videz-les ensuite, garnissez-les avec des fraises crues; nappez celles-ci avec du sirop vanillé, cuit à la *nappe* avec un peu de suc de groseilles.

2603. Tartelettes grillées. — Avec de la pâte fine, foncez 2 douzaines de moules à tartelette, de forme ronde; masquez-les avec une légère couche de marmelade d'abricots, emplissez le vide avec de la marmelade de pommes à la vanille; lissez celle-ci, masquez-la avec de petits cordons de pâte roulée, disposés en grillage, en soudant ces cordons avec la pâte des bords du moule; dorez légèrement le grillage, rangez les tartelettes sur une plaque, poussez-les au four; quand elles sont à peu près cuites, saupoudrez-les avec du sucre fin, remettez-les au four pour les faire glacer à vif.

2604. Tartelettes aux pommes. — Foncez, avec de la pâte fine, 2 douzaines de moules à tartelette, de forme

ronde ; garnissez-les à peu près à hauteur avec de la marmelade de pommes à la vanille, étalée en couche régulière ; masquez aussitôt cette marmelade avec des ronds de pommes, crues, coupées avec un tube à colonne de 1 centim. 1/2 de diamètre, de l'épaisseur d'une pièce de 1 franc ; dressez-les en couronne et à cheval, posez un rond sur le milieu ; saupoudrez-les avec du sucre, cuisez-les à four modéré ; en les sortant, démoulez-les. Nappez alors les pommes au pinceau, avec du sirop de pommes réduit à la *nappe,* mais à moitié refroidi.

2605. Tartelettes danoises. — Foncez, avec de la pâte frolle, une vingtaine de moules à tartelette ; emplissez le vide avec de la marmelade de pommes à la vanille ; cuisez-les à four modéré ; en les sortant, laissez-les refroidir pour les masquer en-dessus, avec une couche de marmelade d'abricots ; masquez celle-ci avec de la chantilly sucrée et vanillée ; lissez cette crème, en la dressant en dôme.

2606. Tartelettes de poires. — Foncez, avec de la pâte fine, 2 douzaines de moules à tartelette, de forme ronde ; emplissez-les aux trois quarts avec de la marmelade de poires à la vanille ; posez sur le centre de chaque tartelette, une petite poire, cuite dans du sirop rougi avec de la cochenille ; saupoudrez-les avec du sucre, cuisez-les à four modéré ; en les sortant, glacez-les, au pinceau, avec un sirop de poires, réduit à la *nappe,* avec un morceau de vanille dedans.

2607. Tartelettes de cerises. — Avec de la pâte fine, foncez 2 douzaines de moules à tartelette ; emplissez-les avec des cerises sans noyaux, mais bien égouttées ; saupoudrez-les avec du sucre, cuisez-les à four modéré ; quand les tartelettes sont cuites, laissez-les refroidir, démoulez-les, nappez-les avec du sirop réduit avec du jus de cerises.

2608. Tartelettes au riz. — Avec de la pâte à flan, foncez 2 douzaines de moules à tartelette, de forme creuse et ovale ; masquez-les intérieurement avec une légère couche de marmelade d'abricots, emplissez-les avec un appareil de riz à la crème, parfumé à la vanille, fini avec un morceau de beurre, lié avec quelques jaunes d'œuf ; saupoudrez les tartelettes avec du sucre, cuisez-les à four doux ; en les sortant, démoulez-les, saupoudrez-les encore avec du sucre vanillé.

2609. Imitation de pommes de terre. — Coupez une quinzaine de morceaux de biscuit-punch, en leur donnant une forme allongée, mais incorrecte, comme celle des pommes de terre ; divisez chaque morceau en deux parties, pour les fourrer avec de la frangipane à la vanille, les remettre en forme ; masquez-les également à l'extérieur avec une couche mince de frangipane, puis enveloppez-les entièrement avec une abaisse très-mince de pâte d'amande cuite ; soudez bien cette pâte en donnant aux gâteaux la forme d'une pomme de terre longue ; appuyez-les, de distance en distance, avec une baguette en bois, afin de pratiquer des cavités sur la surface des gâteaux ; roulez-les ensuite dans de la poudre de biscuit, mêlée avec un peu de chocolat pulvérisé, afin de leur donner la teinte des pommes de terre.

2610. Fanchonnettes. — Avec de la pâte fine, foncez 18 moules à tartelette de forme ronde, un peu profonds ; masquez la pâte avec une légère couche de marmelade d'abricots ; emplissez le vide à moitié avec un appareil de frangipane aux amandes ; rangez les moules sur plaque, poussez-les à four modéré ; quand la pâte est cuite, sortez les moules du four, finissez de les emplir avec du même appareil ; puis masquez-celui-ci avec une couche de marmelade ; couvrez alors l'appareil avec de la meringue ; en la lissant avec le couteau, mais en la montant en dôme ; décorez ce dôme aussi avec de la meringue ; saupoudrez-la avec du sucre vanillé, faites-la colorer à four doux ; retirez ensuite les fanchonnettes pour les laisser refroidir ; comblez alors les cavités du décor avec de la gelée de coings ou de groseilles.

2611. Pontneufs. — Foncez les moules à tartelette avec de la pâte fine, garnissez-en le fond avec une couche de marmelade d'abricots, emplissez-les avec de la frangipane à la fleur d'oranger, finie avec quelques jaunes d'œuf crus ; lissez la surface, masquez-la avec 3 bandes de pâte, disposées en croix, en les soudant contre les bords ; dorez la pâte, cuisez les gâteaux à four modéré ; en les sortant, glacez-les au sucre vanillé.

2612. Mirlitons d'Écouen.—Préparez un appareil, dans une terrine, avec 100 gram. d'amandes pilées, 100 gram. de sucre vanillé, 3 œufs entiers, 4 jaunes, 100 gram. de beurre fondu. Emplissez les moules à tartelette préalablement foncés, saupoudrez l'appareil avec du sucre, cuisez les gâteaux à four doux.

2613. Mirlitons parisiens. — Foncez des moules à tartelette avec des rognures de feuilletage, emplissez-les avec un appareil ainsi préparé : 200 gram. de sucre, 1 moule à dariole de pralin, 2 blancs d'œuf, une cuillerée à bouche d'eau de fleurs d'oranger ; saupoudrez l'appareil avec du sucre, cuisez ces gâteaux à four doux.

2614. Mirlitons. — Foncez 2 douzaines de moules à tartelette, de forme ronde, avec une petite abaisse de pâte fine, coupée avec un coupe-pâte cannelé. Déposez dans une terrine 3 moules à dariole de farine, autant de sucre vanillé en poudre, 6 macarons écrasés, 3 œufs entiers, 150 gram. de beurre, un grain de sel; travaillez l'appareil pendant quelques minutes, avec une cuiller, pour le lisser; emplissez aussitôt les moules, rangez-les sur plaque pour les cuire à four doux; en les sortant, glacez-les au sucre.

2615. Mirlitons de Rouen. — Foncez des moules à tartelette avec de la pâte fine ou rognures de feuilletage, emplissez-les avec un appareil ainsi préparé : 1 moule à dariole de sucre vanillé, autant de farine, 2 macarons écrasés, 1 œuf entier; posez au fond de chaque moule un petit morceau de beurre, avant de verser l'appareil. Saupoudrez les tartelettes avec du sucre, cuisez-les à four doux.

2616. Puits d'amour. — Abaissez au rouleau 300 gram. de feuilletage (à 8 tours), de l'épaisseur de 2 à 3 millim.; avec un coupe-pâte cannelé ayant 4 centim. de diamètre, coupez sur la surface de cette pâte une trentaine d'abaisses; rangez la moitié de ces abaisses sur plaque, à distance l'une de l'autre; évidez les autres avec un coupe-pâte de 2 centim. de diamètre; posez ces anneaux sur les abaisses, après les avoir humectées au pinceau; dorez le dessus, poussez les gâteaux à four modéré; quand ils sont cuits, retirez-les pour les laisser refroidir; masquez-les alors, en dessus, avec un peu de glace; appuyez-les de ce côté sur des pistaches hachées; creusez-les sur le centre pour emplir le vide avec de la gelée de pommes; sur celle-ci, posez une cerise confite.

2617. Condés. — Abaissez du feuilletage (à 8 tours ou simplement des rognures de feuilletage) de l'épaisseur de 4 à 5 millim.; divisez la pâte en bandes de 8 centim. de large, masquez-les avec un appareil à *condé;* lissez celui-ci avec la lame du couteau, distribuez ensuite les bandes (sur leur travers) en carrés longs, ayant 3 centim. de large; aussitôt coupées, saupoudrez-les légèrement avec du sucre vanillé; enlevez-les avec la lame du couteau pour les ranger sur plaque à distance; cuisez-les à four doux; en les sortant, parez-les droit.

2618. Condés-Félix. — Abaissez des rognures de feuilletage, coupez la pâte en abaisse carrée, étalez-la sur une plaque, masquez sa surface avec une couche mince de pâte à choux ou de frangipane — Préparez un appareil avec moitié amandes hachées, moitié sucre, lié avec du blanc d'œuf. Étalez cet appareil sur la surface de l'abaisse, saupoudrez celle-ci avec du sucre, divisez-la en carrés longs; rangez-les à distance sur une plaque humectée, cuisez-les à four doux. Parez les condés en les sortant; quand ils sont froids, décorez-les avec de la gelée de pommes ou de groseilles, coupée.

2619. Bourbon-Condé. — Abaissez des rognures de feuilletage; masquez les surfaces de l'abaisse avec une couche de marmelade de reines-Claude, masquez celle-ci avec un appareil composé avec autant d'amandes hachées que de sucre, lié avec un peu de blanc d'œuf saupoudrez l'appareil avec du sucre, distribuez l'abaisse en petits gâteaux forme de carrés longs; rangez-les à distance sur une plaque, en les enlevant avec la lame d'un large couteau; cuisez-les à four doux.

2620. Royaux. — Abaissez du feuilletage (à 10 tours ou des rognures de feuilletage), divisez l'abaisse en bandes ayant 8 centim. de diamètre; masquez ces bandes avec une couche de glace royale à peine travaillée, pour éviter les boursouflures; étalez l'appareil d'une égale épaisseur, mais mince; coupez alors les bandes sur le travers, en carrés longs ayant 3 centim. de diamètre; saupoudrez-les avec de la glace de sucre, vanillée, rangez-les à mesure sur plaque, à distance, en les enlevant avec la lame du couteau; cuisez les gâteaux à four doux.

2621. Polonais. — Abaissez 300 gram. de feuilletage à 6 tours 1/2, en donnant à l'abaisse 2 à 3 centim. d'épaisseur; divisez la pâte en carrés de 7 à 8 centim.; mouillez légèrement le dessus de la pâte, ployez les angles sur le centre sans appuyer les bords; rangez-les à mesure sur plaque pour les dorer, ayez soin de ne mettre de la dorure que sur la partie plate du gâteau, afin de bien marquer la croix; faites cuire les gâteaux à feu vif, glacez-les au sucre avant de les retirer; quand ils sont froids, ornez-les, en dessus, avec 4 petites bandes de gelée de groseilles disposées en croix.

2622. Fantaisies. — Abaissez du feuilletage (à 8 tours) en donnant à la pâte l'épaisseur de 4 millim.; coupez-la en ronds, en carrés ou en ovales; humectez légèrement ces parties, d'un côté; appuyez-les sur du sucre en poudre pour les ranger à mesure sur plaque, à distance; cuisez-les à four doux, en les glaçant au sucre en poudre. — On peut orner ces gâteaux avec de la gelée de groseilles, de pommes ou de coings.

2623. Surprises. — Mêlez dans une terrine 250 gram. d'amandes pilées, autant de sucre, autant de farine, autant de beurre fondu, épuré; ajoutez 4 œufs entiers, travaillez l'appareil pendant quelques minutes, ajoutez du zeste

haché, un grain de sel. Beurrez des moules à tartelette, emplissez-les à moitié avec de l'appareil, posez sur le centre un petit tas de marmelade d'abricots, et finissez d'emplir le moule avec le même appareil; saupoudrez celui-ci avec du sucre, cuisez les gâteaux à four modéré : quand ils sont froids, parez-les, masquez-les, en dessus, avec de la marmelade, masquez celle-ci avec une glace à l'orange ou au citron; saupoudrez la glace avec des pistaches hachées.

2624. Caprices. — Emplissez des moules à tartelette avec de la pâte à brioche; faites lever la pâte, dorez-la, cuisez-la à four modéré. Quand les gâteaux sont sortis du four, videz-les légèrement, emplissez le vide avec un peu de frangipane aux amandes et à la vanille; masquez-les en dessus avec une couche mince de marmelade; masquez-celle-ci avec une glace cuite, à la vanille.

2625. Bateaux grillés. — Beurrez des moules à tartelette, de forme longue, pointus des deux bouts; emplissez-les avec de l'appareil à surprise, masquez celui-ci avec un appareil composé avec autant d'amandes hachées que de sucre, délayés avec un peu de blanc d'œuf; cuisez les gâteaux, saupoudrez-les avec du sucre en poudre avant de les sortir, afin d'en faire glacer la surface.

2626. Pèlerins. — Introduisez, dans une poche, un appareil à biscuit commun; couchez-le sur du papier en forme de 8, mais à distance; saupoudrez l'appareil avec des amandes hachées, cuisez les gâteaux à four doux; quand ils sont refroidis, glacez-les au kirsch, garnissez-les avec de la gelée de groseilles.

2627. Palmires. — Tourez 4 à 500 gram. de feuilletage, (6 tours), en procédant selon la méthode ordinaire; laissez-le reposer 10 minutes, puis assurez bien la pâte pour lui donner encore 2 tours, en la saupoudrant avec du sucre en poudre ; au dernier demi-tour, ployez-la de façon à l'obtenir plus longue que large, et en doublant les plis de la pâte : les deux parties latérales doivent se joindre sur le milieu au lieu de se croiser; coupez alors transversalement la pâte en tranches minces; rangez à mesure les parties coupées sur plaque, en les posant à plat; dorez-les légèrement ; cuisez-les à four chaud ; faites-les glacer au sucre en poudre avant de les sortir.

2628. Virginiens. — Abaissez du feuilletage à 8 tours, de l'épaisseur de 3 millim.; distribuez l'abaisse en ronds de 8 centim. de diamètre, mouillez leur surface, posez sur le centre un peu de confiture; ployez la pâte pour former une espèce de rissole, mais sans que les bords se joignent tout à fait; rangez alors les gâteaux sur plaque, à distance; dorez-les, cuisez-les à four modéré, glacez-les avant de les sortir du four.

2629. Dartois aux pommes. — Mouillez légèrement une plaque; sur celle-ci, étalez une abaisse mince en pâte fine, légèrement sucrée, ayant une forme carrée ; masquez la surface, jusqu'à 2 centim. des bords, avec une couche de marmelade de pommes réduite, mêlée avec quelques cuillerées de marmelade d'abricots; lissez l'appareil avec le couteau, mouillez les bords de la pâte; couvrez la marmelade avec une abaisse en feuilletage à 7 tours; soudez les 2 abaisses sur les bords, en les appuyant; parez carrément les bords, dorez la surface; distribuez alors les gâteaux (sans les couper) en traçant des raies sur toute la longueur de l'abaisse, à 3 centim. de distance; rayez cette abaisse transversalement, à 8 centim. de distance, pour marquer la longueur des gâteaux; rayez enfin les gâteaux eux-mêmes, très-légèrement; poussez la plaque à four modéré. Quand la partie inférieure de l'abaisse est bien cuite, saupoudrez la surface supérieure avec du sucre fin, pour la glacer de belle couleur et la sortir; quand la pâte est à peu près refroidie, coupez les gâteaux en forme de carrés longs, en suivant les rayures de la pâte.

2630. Dartois glacés. — Abaissez 250 gram. de pâte fine, de forme carrée, mince; étalez cette pâte sur une plaque, légèrement humectée, relevez-en tant soit peu les bords; masquez alors la surface de la pâte avec une couche de marmelade de pommes, mêlée avec de la marmelade d'abricots, en donnant à cette couche l'épaisseur de 1 centim.; poussez la plaque à four modéré; quand la pâte est bien cuite, retirez-la pour la laisser refroidir; masquez les pommes avec une couche de marmelade d'abricots, et celle-ci avec une glace cuite au marasquin; divisez aussitôt l'abaisse en carrés longs pour former les gâteaux.

2631. Dartois de pommes à l'Anglaise. — Étalez sur plaque une abaisse en pâte fine, mince; masquez-la avec une couche de marmelade de pommes, réduite avec un peu de marmelade d'abricots, en donnant à cette couche l'épaisseur de 1 centim.; égalisez sa surface pour la masquer avec des tranches minces de pommes crues coupées minces, passées au coupe-pâte rond, divisées ensuite par le milieu; dressez ces pommes symétriquement, en les faisant chevaucher, de façon que la marmelade se trouve entièrement couverte; saupoudrez les pommes avec du sucre fin, poussez la plaque à four modéré; quand la pâte est bien cuite, sortez l'abaisse du four, nappez les pommes au pinceau avec du sirop à la vanille, cuit à la *nappe,* avec un peu de suc de pommes; divisez alors l'abaisse en carrés longs pour former les gâteaux.

2632. Porte-manteaux. — Prenez du feuilletage à 6 tours, abaissez-le mince, divisez-le en larges bandes; masquez celles-ci avec de la marmelade de pommes réduite, étalée en couche, mais en observant de laisser un petit espace sur les bords. Humectez ceux-ci, roulez ensuite l'abaisse de façon à envelopper la marmelade; coupez la pâte, appuyez-en les deux bouts, posez les gâteaux à distance sur une plaque humectée, dorez les, cuisez-les à four chaud, en les glaçant au sucre.

2633. Pithiviers décorés. — Avec des rognures de feuilletage, foncez des moules à tartelette ronds; garnissez le vide avec de la crème d'amande, couvrez celle-ci avec une abaisse ronde; soudez la pâte avec celle des bords; humectez la surface au pinceau. Quand les gâteaux sont sortis du four et refroidis, masquez-les, en dessus, avec une couche de meringue; décorez-les au cornet. Faites pocher la meringue, ornez-la avec de la gelée de pommes.

2634. Mars. — Étalez sur plaque une abaisse en pâte fine, mince, de forme carrée; relevez légèrement les bords; masquez la surface avec une couche de marmelade de pommes à la vanille, ayant 1 centim. d'épaisseur; poussez alors la plaque au four; quand la pâte est bien cuite, retirez-la pour la laisser refroidir; masquez aussitôt les pommes avec une couche de marmelade d'abricots; masquez celle-ci avec une couche d'appareil à meringue italienne, ayant 1 centim. d'épaisseur; lissez l'appareil avec la lame d'un couteau; divisez l'abaisse en bandes longues, ayant de 7 à 8 centim. de largeur; coupez transversalement ces bandes, en donnant aux gâteaux 3 centim. de longueur; enlevez-les à mesure avec la lame du couteau pour les placer à distance sur une plaque; rangez symétriquement sur la meringue des filets d'amandes, à petite distance et en travers des gâteaux; saupoudrez-les avec du sucre vanillé; poussez-les à four très-doux pour faire prendre à la meringue une belle couleur jaune.

2635. Religieuses. — Abaissez 400 gram. de pâte fine, de l'épaisseur de 3 à 4 millim.; divisez l'abaisse en bandes de 8 centim. de largeur, rangez ces bandes sur plaques bien droites; humectez-en légèrement les bords, masquez-les avec une couche de marmelade de pommes, réduite à la vanille, avec quelques cuillerées de marmelade d'abricots mêlée avec une poignée de raisins de Corinthe; lissez la surface de cette marmelade, masquez-la avec des cordons de pâte feuilletée, en rangeant ces cordons en travers de la bande, à une petite distance, mais en les soudant à mesure sur les côtés de la bande de pâte; dorez très-légèrement ces cordons, poussez la plaque à four modéré. Quand la pâte est bien cuite, glacez la surface de la bande au sucre, sortez-la pour diviser les gâteaux.

2636. Nougats parisiens à l'abricot. — Étalez, sur une plaque légèrement beurrée, une abaisse en pâte à brioche, ayant 4 à 5 millim. d'épaisseur; piquez-la avec une fourchette, relevez tant soit peu les bords; masquez toute la surface avec une couche de marmelade d'abricots un peu ferme; étalez sur celle-ci une couche de filets d'amande; saupoudrez alors la surface avec du sucre fin; poussez la plaque à four modéré. Quand la pâte est cuite, sortez-la pour découper aussitôt les gâteaux en carrés longs.

2637. Cannelons aux confitures. — Beurrez 24 petites colonnes à cannelons, en bois ou en fer-blanc, ayant de 10 à 12 centim. de long sur 1 centim. de diamètre, mais de forme légèrement conique. Abaissez 4 à 500 gram. de feuilletage à 10 tours, de l'épaisseur de 3 à 4 millimètres; humectez la surface de l'abaisse, distribuez-la en bandes de 2 centim. de large, tout au plus; avec ces bandes, entourez les colonnes d'un bout à l'autre, en faisant tant soit peu échevaucher la pâte, et en tenant la surface mouillée en dessus; donnez une égale longueur aux cannelons, rangez-les à mesure sur plaque, les uns à côté des autres, mais à distance; dorez-les, poussez-les à four gai; quand la pâte est cuite, glacez les cannelons au sucre, sortez-les du four aussitôt qu'ils sont de belle couleur; quelques minutes après, enlevez les colonnes; dès que les cannelons sont refroidis, garnissez-les intérieurement avec de la marmelade, de la gelée de fruits ou des confitures.

2638. Roulades. — Préparez un petit appareil à biscuit nº 2476, étalez-le en couche mince sur une plaque couverte de papier, cuisez-le à four modéré; faites-le refroidir dans un lieu humide; masquez-en la surface avec une couche de marmelade de framboises, bien réduite et serrée; roulez l'abaisse sur elle-même pour en former un boudin de l'épaisseur de 6 à 8 centim.; enveloppez celui-ci dans une feuille de papier, tenez-le ainsi pendant une demi-heure; enlevez ensuite le papier pour distribuer le biscuit en tranches transversales; masquez alors une surface de ces tranches avec une légère couche de marmelade d'abricots transparente, glacez-les à l'orange.

2639. Gâteaux belges. — Beurrez de petits moules à tartelette, de forme ronde; emplissez-les avec de l'appareil à *manqué;* faites sur chacun d'eux une petite rosace avec des moitiés d'amandes; saupoudrez-les avec du sucre, cuisez-les à four modéré.

2640. Jambonneaux. — Préparez un petit appareil de biscuit à la cuiller, introduisez-le dans une poche; couchez alors sur papier une quarantaine de biscuits en forme de petites côtelettes, en ayant soin d'en coucher 20 avec la

pointe à droite et 20 à gauche; saupoudrez-les avec du sucre, cuisez-les à four doux; en les sortant, détachez-les du papier; quand ils sont froids, creusez-les légèrement, emplissez le vide avec un petit appareil de frangipane à la vanille ou de la marmelade d'abricots; accouplez-les de deux en deux, parez-les, masquez-les avec une très légère couche de marmelade, puis masquez-les entièrement avec une glace fondante à la vanille; rangez-les à mesure sur une grille d'office; aussitôt que la glace est sèche, masquez-les à la cuiller, sur la partie la plus mince, avec une glace au chocolat, afin d'imiter la couenne d'un jambon; faites sécher cette glace, piquez entre les 2 abaisses une petite papillote.

2641. Jambonneaux à la Viennoise. — Beurrez une vingtaine de petits moules à *côtelette*, glacez-les au sucre, emplissez-les aux trois quarts avec du biscuit-punch; cuisez-les à four modéré; démoulez-les pour les laisser refroidir; creusez-les alors légèrement, fourrez-les avec un peu de crème viennoise, en la lissant. Masquez d'abord les jambonneaux avec un peu de marmelade, puis avec une glace à l'orange; quand la glace est sèche, trempez le bout pointu des jambonneaux dans une glace au chocolat, afin de simuler la couenne d'un jambon; piquez à chacun d'eux une petite manchette.

2642. Metternichs. — Couchez à la poche, sur papier, avec de l'appareil à *manqué*, des petits biscuits de forme ovale, glacez-les au sucre en poudre, cuisez-les à four doux; détachez-les du papier pour les masquer, du côté plat, avec une couche de frangipane à l'orange, un peu serrée; lissez-la bien, laissez-la refroidir pour la masquer avec une couche de marmelade d'abricots, et celle-ci, avec une glace au marasquin.

2643. Benédictins. — Cuisez, sur plaque couverte de papier, un petit appareil de biscuit n° 2491; faites-le refroidir pour le parer, le masquer avec une couche de marmelade d'abricots, le glacer au citron; divisez-le aussitôt en carrés longs ou en losanges; saupoudrez ceux-ci avec du sucre *granulé*.

2644. Ambroisies. — Cuisez, sur plaque beurrée, un petit appareil à biscuit n° 2474; en le sortant du four, parez-le, masquez-le avec une couche de marmelade d'abricots, et celle-ci avec une glace au curaçao; saupoudrez aussitôt la glace avec des pistaches hachées, divisez le biscuit en carrés longs ou en losanges.

2645. Darioles à la vanille. — Foncez avec de la pâte fine, 14 moules à dariole; dans chacun d'eux, déposez au fond un petit morceau de beurre. Cassez 2 œufs entiers dans une terrine, ajoutez 2 moules à dariole de sucre vanillé; travaillez l'appareil pendant quelques minutes, ajoutez 2 moules à dariole de farine, 6 macarons pulvérisés, un grain de sel; délayez l'appareil avec 6 moules à dariole de lait, passez-le au tamis. Avec cet appareil, emplissez les moules, rangez-les sur plaque, cuisez les gâteaux à four doux; quand ils sont à peu près cuits, saupoudrez-les avec du sucre vanillé. Au bout de quelques minutes, sortez les plaques pour démouler les gâteaux, saupoudrez-les de nouveau avec du sucre vanillé.

2646. Gaufres à la Chantilly. — Préparez un appareil à gaufres (n° 2451); chauffez un gaufrier de forme carrée incrusté et creux; essuyez-le bien, chauffez-le, beurrez-le au pinceau avec du beurre clarifié. Posez le gaufrier au-dessus d'un fourneau bien allumé, en l'appuyant sur un trépied; quand il est chaud, ouvrez-le; étalez sur l'un des côtés intérieurs du gaufrier, une couche d'appareil, masquant juste la gravure du fer; fermez bien le gaufrier, chauffez-le des deux côtés, en le retournant souvent, jusqu'à ce que la gaufre soit sèche et de belle couleur; ouvrez alors le gaufrier pour enlever la gaufre, à l'aide d'un petit couteau, saupoudrez-la aussitôt avec du sucre vanillé, rangez-la sur une grille d'office pour la tenir à l'étuve, jusqu'à ce que toutes les gaufres soient cuites.

2647. Bouchées à l'Italienne. — Cuisez un appareil à biscuit dans des moules à tartelettes de forme ronde; quand les gâteaux sont froids, masquez-les avec de la meringue italienne à la vanille, en montant celle-ci en dôme; lissez la surface avec la lame d'un couteau, masquez le dôme avec une glace crue à la vanille, en la versant sur la crème avec une cuiller : la couche de glace doit rester mince et lisse. Rangez à mesure les gâteaux sur une grille d'office pour faire sécher la glace.

2648. Bouchées de dames. — Emplissez une poche avec du biscuit commun, couchez l'appareil en ronds sur des feuilles de papier; cuisez-le à four doux; quand il est froid, détachez les ronds du papier pour les vider légèrement du côté plat; garnissez alors chaque moitié avec un peu d'appareil de frangipane à la vanille ou des confitures; accouplez les ronds de deux en deux, masquez les bouchées avec une légère couche de marmelade, et celle-ci avec une glace au chocolat; posez-les à mesure sur une grille d'office; passez-les une seconde à la bouche du four pour donner du brillant à la glace.

PLANCHE SOIXANTE ET UNIÈME. — SAVARIN ET CUSSY.









325 Savarin pour grosse piece 326 Gâteau Cussy pour grosse piece
327 Biscuit à la vanille, pour grosse piece 328 Baba pour grosse piece



2649. Bouchées de messieurs. — Avec de l'appareil à biscuit à la cuiller, couchez au cornet 4 douzaines de biscuits de forme ovale, un peu plus courts que ceux *à la cuiller;* cuisez-les à four modéré; quand ils sont froids, videz-les légèrement, garnissez-en le creux avec un appareil de crème viennoise au rhum; accouplez les biscuits de deux en deux, masquez-les avec une légère couche de marmelade, et celle-ci avec une glace au punch.

2650. Bouchées d'abricots. — A l'aide du rouleau, abaissez de la pâte à foncer; coupez-la avec un coupe-pâte rond de 6 à 7 centim. de diamètre. Rangez ces abaisses sur une plaque humide, à distance. Introduisez de la pâte à choux dans une petite poche à douille, pour pousser des perles sur la pâte, tout autour des abaisses; saupoudrez-les avec du sucre, cuisez-les à four modéré. Quand les gâteaux sont détachés de la plaque et refroidis, garnissez-les sur le centre avec de la marmelade d'abricots, ferme.

2651. Constantines. — Cuisez des petits choux comme pour croquembouche, en les tenant un peu secs; fourrez-les avec de la marmelade, en faisant une petite ouverture en-dessous; glacez-les au *cassé*, saupoudrez-les à mesure avec des pistaches hachées, groupez-les par *cinq*, quatre dessous et un au milieu.

2652. Américains. — Cuisez une plaque d'appareil à biscuit n° 2498, de l'épaisseur de 1 centim. 1/2; quand il est refroidi, parez l'abaisse, divisez-la en deux parties; masquez une d'elles avec une couche de frangipane; posez aussitôt l'autre moitié sur celle-ci; divisez alors le biscuit en carrés longs pour former les gâteaux; masquez-les très-légèrement avec de la marmelade, et celle-ci avec une glace au chocolat, n° 2378.

2653. Richelieux. — Préparez un appareil de biscuit n° 2486; cuisez-le dans des moules à tartelette; videz-les légèrement en dessus dès qu'ils sont froids; emplissez le vide avec une petite partie de frangipane à la vanille; masquez aussi la surface supérieure avec la frangipane; lissez celle-ci, masquez-la avec une couche de marmelade d'abricots; masquez alors les gâteaux avec une glace au marasquin, décorez-les, en dessus, avec une rosace d'angélique.

2654. Zurichs. — Cuisez 2 petites plaques de biscuit en feuilles (n° 2470), de l'épaisseur de 1 centim.; quand il est froid, parez-le en dessus; masquez une des 2 abaisses avec de la marmelade d'abricots, couvrez-la avec l'autre, en l'appuyant légèrement pour les coller ensemble; masquez alors l'abaisse supérieure avec une couche de marmelade; sur celle-ci étalez, au couteau, une glace au marasquin; coupez aussitôt les gâteaux en carrés longs, saupoudrez-les, du côté glacé, avec des pistaches hachées.

2655. Punchs. — Cuisez une plaque de biscuit-punch (n° 2465), ayant 3 centim. d'épaisseur; parez le biscuit droit, laissez-le refroidir; masquez-le, du côté paré, avec une couche de marmelade d'abricots, masquez celle-ci avec une glace au punch; distribuez alors les gâteaux en carrés longs ou en losanges.

2656. Portugais. — Cuisez une plaque de biscuit de Portugal (n° 2525), ayant 3 centim. d'épaisseur; en sortant le biscuit du four, parez-le droit, laissez-le refroidir; masquez-le en dessus avec une couche de marmelade d'abricots, et celle-ci avec une glace à l'orange; distribuez aussitôt le biscuit en carrés longs ou en losanges, laissez sécher la glace.

2657. Financiers. — Cuisez 18 savarins dans des moules à dariole; en les sortant du four, démoulez-les pour les siroper légèrement avec un sirop vanillé; quand ils sont froids, parez-les droit, videz-les aux trois quarts (du côté coupé), pour les emplir avec un appareil bavarois aux fraises; masquez l'ouverture avec un rond d'angélique, laissez raffermir l'appareil; masquez les gâteaux avec une légère couche de marmelade d'abricots, glacez-les au marasquin.

2658. Sultans. — Cuisez de l'appareil à biscuit-punch (n° 2465) dans des moules à dariole; quand les gâteaux sont démoulés et refroidis, parez-les droit, videz-les du côté coupé pour les emplir avec un salpicon de fruits, lié avec de la marmelade d'abricots ou de la gelée; fermez l'ouverture avec la partie enlevée; masquez extérieurement les gâteaux avec un peu de marmelade; glacez-les à l'orange pour les saupoudrer aussitôt avec des pistaches hachées, sur toutes les surfaces.

2659. Croissants. — Cuisez de l'appareil à breton (n° 2514) dans de petits moules en forme de croissants; aussitôt cuits, démoulez-les, parez-les droit, cernez-les, videz-les pour les emplir avec un peu de frangipane à la vanille et aux amandes; fermez l'ouverture avec la partie enlevée pour masquer les gâteaux, sur toutes les surfaces, avec un peu de marmelade d'abricots; glacez-les à la vanille, décorez-les avec quelques détails de fruits confits.

2660. Eugénies. — Préparez un appareil à biscuit, en procédant d'après la méthode prescrite au nº 2507; cuisez-le dans des moules à tartelette beurrés, glacés au sucre. Quand les gâteaux sont cuits, démoulez-les; masquez-les légèrement avec un peu de confiture, glacez-les au curaçao.

2661. Friands. — Emplissez une poche avec de l'appareil à friand, couchez-le de forme ovale sur des plaques beurrées; saupoudrez les gâteaux avec du sucre fin, cuisez-les à four doux; démoulez-les, masquez-les, sur le côté plat, avec une couche de marmelade d'abricots tiède, laissez bien refroidir la confiture, masquez-la avec une glace au rhum ou au kirsch, décorez les gâteaux avec des demi-pistaches, en formant une étoile; passez-les une seconde à la bouche du four pour donner du brillant à la glace.

2662. Orientales. — Cuisez un appareil de biscuit fin (nº 2484) dans une caisse carrée, en papier ou en fer-blanc, ayant 4 centim. de haut; quand le biscuit est refroidi, parez-le droit, divisez-le en 15 parties carrées, aussi larges que hautes; masquez-les entièrement avec une couche de marmelade d'abricots. Glacez 5 de ces gâteaux en les trempant dans une glace aux fraises, 5 avec une glace aux pistaches, les 5 autres avec une glace à l'orange; quand la glace est froide, ouvrez les gâteaux, d'un côté, pour les vider en forme de caisse, les garnir avec une chantilly à la vanille.

2663. Ingénues. — Cuisez une plaque de biscuit-punch (nº 2465) de l'épaisseur de 3 centim.; parez le dessus, divisez le biscuit en losanges; cernez les gâteaux, d'un côté, pour les vider en partie; emplissez alors le vide avec une glace au beurre et aux amandes (nº 2376), en les montant tant soit peu en dôme; lissez l'appareil, masquez entièrement les gâteaux avec une glace fondante aux pistaches.

2664. Dauphine. — Cuisez à blanc une quinzaine de tartelettes moulées avec de la pâte frolle (nº 2418); quand elles sont cuites et vidées, emplissez-les avec un salpicon de fruits, lié avec un petit appareil bavarois aux fraises; montez l'appareil en dôme, pour le lisser et le masquer avec de la meringue italienne; décorez aussitôt les gâteaux avec quelques détails d'angélique.

2665. Marguerites. — Cuisez une quinzaine de tartelettes aux pommes; quand elles sont froides, masquez-les avec une couche de marmelade d'abricots; masquez celle-ci avec de la meringue italienne; sur cette meringue, imitez une marguerite avec des demi-pistaches; faites sécher la meringue, en la tenant très-blanche.

2666. Flûtes. — Abaissez, en abaisse mince, des rognures de feuilletage, divisez celle-ci en petites bandes de 10 cent. de long sur 4 de large; garnissez ces bandes avec un cordon de confiture ou de crème, poussée au cornet; roulez la pâte pour enfermer l'appareil; rangez les gâteaux sur plaque, en appuyant la soudure sur la plaque; dorez les gâteaux, cuisez-les à feu vif, glacez-les au sucre avant de les sortir.

2667. Canapés. — Abaissez du feuilletage, à peu près de l'épaisseur de 1 centim.; distribuez l'abaisse en bandes de 8 à 10 centim. de large, pour la couper transversalement de la largeur de 2 centim.; rangez ces bandes sur plaque, en les posant du côté coupé, de façon que le feuilletage s'élargisse à la cuisson au lieu de lever; glacez les gâteaux avant de les sortir; quand ils sont froids, ornez-les avec de la gelée de pommes ou de groseilles.

2668. Dartois au riz. — Abaissez des rognures de feuilletage, en abaisse carrée; relevez légèrement les bords de la pâte, masquez-en la surface avec une couche d'appareil de riz à la crème, vanillé, bien cuit, lié avec quelques jaunes d'œuf; masquez cet appareil avec une couche de marmelade d'abricots, masquez celle-ci avec une glace au marasquin; coupez aussitôt les gâteaux en forme de carrés longs.

2669. Perlés. — Cuisez, sur plaque, un petit appareil à biscuit aux amandes, de l'épaisseur de 2 centim.; quand le biscuit est refroidi, divisez-le en ronds; bordez ceux-ci en dessus et sur les côtés avec de petites perles de meringue italienne, régulièrement poussées au cornet; faites sécher cette meringue à l'étuve; garnissez les gâteaux avec de la gelée de coings ou de framboises.

2670. Manqués pralinés. — Étalez sur une plaque à rebords, foncée de papier, un appareil à biscuit nº 2468, de l'épaisseur de 1 centim.; cuisez-le à four modéré. Dans l'intervalle, travaillez, dans une terrine, 150 grammes de glace de sucre avec 3 blancs d'œuf; quelques minutes après, additionnez à cet appareil 150 grammes d'amandes sèches, coupées en filets ou en dés; quand le biscuit est à peu près cuit, sortez-le du four, dorez vivement la surface avec un pinceau, étalez aussitôt le *pralin* sur cette surface, en couche mince; saupoudrez-la avec du sucre fin, poussez de nouveau le biscuit au four, jusqu'à ce que le dessus soit de belle couleur; sortez-le alors pour le distribuer en petits gâteaux, forme de carrés longs ou de losanges.

2671. Manqués à l'Italienne. — Cuisez sur plaque un appareil de biscuit n° 2468; en le sortant du four, renversez-le sur la table pour le laisser refroidir; parez-le, masquez sa surface avec une couche de meringue Italienne ayant 5 à 6 millim. d'épaisseur; saupoudrez-la avec des raisins de Corinthe mêlés avec des pistaches et du cédrat coupés en dés; divisez aussitôt l'appareil en forme de *carrés longs* ou de losanges.

2672. Samaritains. — Sur une abaisse de génoise ou du biscuit aux amandes, cuit de 1 centim. d'épaisseur, coupez 45 abaisses avec un coupe-pâte rond de 4 centim. de diamètre; évidez ces abaisses avec un coupe-pâte plus petit. Coupez aussi une quinzaine d'abaisses pleines, c'est-à-dire sans être évidées; sur celles-ci, montez 3 des abaisses évidées, en les masquant à mesure avec de la marmelade d'abricots pour les coller; emplissez alors le vide de ces gâteaux avec un appareil bavarois, masquez-les entièrement avec de la marmelade d'abricots, et celle-ci, avec une glace à l'orange; décorez-les, en dessus, avec une petite rosace formée avec des demi-pistaches.

2673. Viennois. — Cuisez 2 abaisses en biscuit viennois, ayant 1 centim. d'épaisseur; laissez-les refroidir à moitié; masquez la surface de l'une des abaisses avec une couche de marmelade d'abricots; sur celle-ci étalez une couche de glace au punch; placez aussitôt la seconde abaisse sur la première pour les souder ensemble; masquez également la surface de l'abaisse supérieure avec de la marmelade, masquez celle-ci avec une glace au punch; distribuez alors les petits gâteaux en forme de carrés longs ou en losanges, faites-les sécher à l'air.

2674. Mirandolais. — Cuisez une abaisse de biscuit n° 2465, ayant 2 centim. d'épaisseur, masquez-la sur sa surface avec une couche de marmelade de reines-Claude, et celle-ci avec une glace aux pistaches; distribuez aussitôt l'abaisse en petits gâteaux, forme de carrés longs.

2675. Marquis. — Cuisez de l'appareil à biscuit de Portugal (n° 2525) dans des moules à tartelette cannelés; quand les gâteaux sont froids et démoulés, videz-les légèrement en dessus, emplissez-en le vide avec une chantilly à l'orange, très-ferme, bien égouttée, peu sucrée, mêlée avec un petit salpicon d'ananas; dressez cette crème en dôme, lissez-la en-dessus avec le couteau, masquez les gâteaux avec une glace à l'orange, préparée avec de la glace de sucre, soit en les trempant directement dans la glace, soit en les masquant à la cuiller. Posez à mesure les gâteaux sur une grille d'office pour faire égoutter la glace et la sécher.

2676. Paniers.— Cuisez de l'appareil à madeleine dans des moules à tartelette, de forme ovale, cannelés; en les sortant du four, parez droit la pâte du dessus,masquez les gâteaux, du côté de la cannelure, avec une glace à l'orange; quand celle-ci est sèche, bordez-les, du côté coupé, avec des points en glace royale, poussés au cornet; dressez sur le milieu une petite macédoine de fruits, entremêlés avec de la gelée de pommes; faites-leur à chacun une anse tranversale, imitée avec la moitié d'un anneau en feuilletage à blanc, ou bien avec de l'angélique.

2677. Paniers de Bar. — Cuisez de la génoise dans des moules à tartelette, de forme ovale, un peu hauts; quand les gâteaux sont froids, videz-les en partie; glacez-les, bordez-les avec de la meringue poussée au cornet; quand celle-ci est sèche, emplissez le vide avec de la confiture de *Bar*, fixez sur chaque gâteau une tige d'angélique, courbée de façon à imiter une anse de panier.

2678. Corbeilles. — Cuisez, sur plaque, un appareil de biscuit-punch (n° 2465), de l'épaisseur de 5 centim.; en le sortant du four, divisez-le en parties ovales; parez-les en forme de petites corbeilles évasées; masquez-les très-légèrement avec de la marmelade d'abricots, et celle-ci avec une glace aux fraises un peu liquide; quand la glace est froide, bordez les corbeilles avec des pistaches trempées dans du sucre au cassé; masquez leur surface avec de la crème chantilly parfumée, dressée en dôme.

2679. Corbeilles d'amandes. — Préparez une pâte d'amande cuite (n° 2412); avec cette pâte, moulez de petites corbeilles d'une égale forme; faites-les sécher et glacez-les à blanc; bordez-les avec des pistaches, ornez-les avec une anse transversale, imitée avec de l'angélique; au dernier moment, emplissez-les avec de la crème fouettée ou avec de la crème plombière.

2680. Mokas. — Emplissez 2 douzaines de moules à tartelette, de forme ovale, avec un appareil de biscuit au café (n° 2500); cuisez-le à four modéré. Quand les gâteaux sont refroidis, creusez-les légèrement en dessus; dressez dans le vide un peu d'appareil de crème au beurre, parfumée au café; lissez-la avec le couteau, en la montant en dôme; décorez celui-ci avec de la même crème poussée au cornet, cannelée.

2681. Mousses au café. — Cuisez un petit appareil de biscuit fin (n° 2465), dans des moules à tartelette de forme ovale; laissez refroidir les gâteaux, videz-les très-légèrement, masquez-les avec une couche d'appareil frangipane

légère, parfumée au café; masquez celle-ci avec de la crème chantilly bien égouttée, très-ferme, peu sucrée; montez-la en dôme, en lissant bien les surfaces; masquez aussitôt les gâteaux, en les trempant dans une glace au café préparée avec du sucre fin (royal); rangez-les à mesure sur une grille pour faire égoutter la glace.

2682. Augusta. — Emplissez 2 douzaines de moules à tartelette de forme ovale avec un appareil de biscuit à la vanille (n° 2511); cuisez les gâteaux à four modéré; en les sortant, parez-les droit, videz-les légèrement, emplissez-les avec un appareil de glace au beurre, aux amandes; montez celui-ci en dôme, lissez les surfaces, masquez-les ensuite avec du fondant à la vanille, rangez-les à mesure sur une grille d'office pour faire égoutter la glace; décorez-les alors en dessus, avec un appareil de glace au beurre poussé en feuilles, au cornet cannelé.

2683. Victoria. — Cuisez une plaque de biscuit-punch (n° 2465), ayant à peu près 2 centim. de diamètre; parez l'abaisse droite; coupez sur sa surface une quinzaine de ronds ayant 5 centim. de diamètre; masquez entièrement ces ronds avec un peu de marmelade, cernez-les en dessus avec un coupe-pâte de 3 centim. 1/2 de diamètre, glacez-les au marasquin, creusez-les, du côté cerné, d'un demi-centim. de profondeur; dans ce creux, renversez un petit moule à dariole de gelée aux fruits, du même diamètre que l'ouverture faite aux gâteaux.

2684. Rabelais. — Étalez sur plaque une abaisse de pâte frolle de l'épaisseur de 4 à 5 millim., cuisez-la; en la sortant du four, distribuez-la en ronds avec un coupe-pâte de 5 à 6 centim.; bordez ces ronds avec une couronne de petits choux de la grosseur d'une noisette, trempés à mesure dans du sucre au cassé; emplissez alors le vide avec un appareil bavarois aux fraises.

2685. Palais de dames. — Travaillez dans une terrine 250 gram. de sucre avec 2 œufs entiers; quand l'appareil est lisse, ajoutez encore 2 œufs; quelques minutes après, ajoutez 320 gram. de farine; en dernier lieu, 100 gram. de beurre fondu, épuré, un grain de sel, zeste râpé. Introduisez l'appareil dans une poche à douille, pour le coucher en ronds sur plaque beurrée et farinée. Cuisez-les à bon four. Quand les gâteaux sont détachés de la plaque et refroidis, glacez-les à l'orange.

2686. Feuillantines. — Prenez du feuilletage à 6 tours 1/2, abaissez-le mince, divisez l'abaisse en ronds, avec un grand moule cannelé, comme pour les bouchées; humectez-en les bords au pinceau; posez sur le centre un peu de marmelade ferme; couvrez l'abaisse en repliant la pâte sur elle-même, de façon à former une grosse rissole; rangez les gâteaux sur une plaque à distance, dorez-les, cuisez-les à four chaud, en les glaçant au sucre.

2687. Émirs. — Cuisez une plaque de biscuit aux noisettes; en sortant le biscuit du four, divisez-le en 36 ronds de 5 centim. de diamètre; videz 18 de ces ronds en forme d'anneaux plats; posez-en un sur chaque abaisse non vidée, préalablement masquée avec de la marmelade, pour les coller ensemble; masquez également le dessus de l'anneau; appuyez alors les gâteaux, de ce côté, moitié sur des pistaches hachées, moitié sur des avelines aussi hachées; emplissez le vide des anneaux avec une frangipane à la vanille, mêlée avec quelques cuillerées de chantilly.

2688. Madeleines au rhum. — Cuisez un appareil à madeleine dans de petits moules à tartelette beurrés, de forme ronde ou ovale; en sortant les gâteaux du four, masquez-les très-légèrement avec un peu de marmelade, puis masquez-les entièrement avec une glace froide au rhum.

2689. Madeleines de Commercy à l'orange. — Préparez un appareil à madeleine (v. n° 2463), finissez-le en incorporant quelques cuillerées d'eau de fleurs d'oranger; cuisez les gâteaux dans de petits moules plats, à griffe; en les sortant du four, masquez-les avec une légère couche de marmelade, et celle-ci avec une glace à l'orange.

2690. — Génoises pralinées. — Cuisez une plaque de génoise; aussitôt qu'elle est à point, retirez-la du four; masquez-en la surface au pinceau, avec de la glace ou de la dorure, saupoudrez-la vivement avec des amandes pralinées, puis avec du sucre en poudre; tenez-la au four encore 10 minutes; retirez-la alors pour découper la génoise en petits gâteaux de forme ronde, en losanges ou en carrés longs.

2691. Génoises marbrées. — Cuisez sur plaque un appareil à génoise n° 2458 de l'épaisseur de 1 centim. Quand le biscuit est refroidi, divisez-le en deux parties, masquez-en une, d'un côté seulement, avec une couche de marmelade d'abricots; placez alors les 2 abaisses l'une sur l'autre pour les coller; masquez la surface supérieure avec une glace au marasquin; sur celle-ci, laissez tomber des filets de glace rouge, afin de marbrer l'appareil. Distribuez aussitôt les abaisses en carrés longs pour former les gâteaux; laissez sécher la glace à l'air.

2692. Génoises aux confitures. — Cuisez une plaque de génoise n° 2458; quand elle est froide, parez-la carrément

pour la distribuer en losanges; bordez ces losanges avec des petits points de meringue poussés au cornet; faites sécher la meringue à four doux; quand elle est froide, garnissez le milieu du losange avec des confitures ou de la gelée de fruits.

2693. Génoises bigarrées (au granit). — Cuisez une plaque de génoise de 1 centim. d'épaisseur; masquez-la en dessus avec une couche de marmelade d'abricots; divisez-la en deux parties; placez celles-ci l'une sur l'autre pour les coller; masquez la surface supérieure de la génoise avec une glace au citron; saupoudrez-la d'abord avec des raisins de Corinthe, des pistaches coupées en petits dés, en dernier lieu, avec du sucre *grainelé* dont une moitié sera blanche, l'autre moitié rouge. Divisez alors les abaisses en petits gâteaux forme de carrés longs ou de losanges.

2694. Biscuits au rhum. — Travaillez 500 gram. de sucre avec 8 jaunes d'œuf; quand l'appareil est mousseux, mêlez-le avec 500 gram. de beurre fondu, épuré; ajoutez 500 gram. de farine sèche et tamisée, un grain de sel, 6 cuillerées à bouche de rhum, 8 blancs fouettés. Cuisez l'appareil sur une plaque beurrée. Quand le biscuit est refroidi, parez-en le haut, masquez sa surface avec une mince couche de marmelade; masquez celle-ci avec une glace au rhum. Divisez aussitôt le biscuit en petits carrés longs.

2695. Flans russes. — Avec de la pâte frolle, foncez une quinzaine de grands moules à tartelette; masquez-les avec du papier, emplissez-les avec de la farine, cuisez-les ainsi; en les sortant du four, videz-les, masquez-les intérieurement avec une couche de marmelade d'abricots, emplissez-les avec un salpicon de fruits confits, mêlé avec quelques petits raisins, lié avec un appareil de pithiviers ou crème d'amande; lissez l'appareil, masquez-le avec une couche de marmelade; sur celle-ci étalez une couche de *pralin* (nº 2358), saupoudrez-le avec du sucre, faites glacer celui-ci au four.

2696. Charlottes. — Choisissez des moules à dariole de grosse forme; au fond de ces moules placez un rond de papier; dressez contre les parois intérieures des moules de petits montants en biscuit, de la hauteur des moules, régulièrement coupés; emplissez alors le vide avec un appareil bavarois, lié au moment sur glace; tenez les moules sur glace pendant une heure; démoulez les charlottes, retirez le rond de papier qui se trouve sur le dessus, remplacez-le par un rond semblable, mais en gelée de groseilles, de 5 à 6 millim. d'épaisseur, coupé au coupe-pâte.

2697. Milanais. — Étalez sur plaque une abaisse de pâte frolle mince; dorez-la, saupoudrez-la avec du sucre granulé, cuisez-la à four modéré. En la sortant, divisez-la en deux parties; quand celles-ci sont froides, masquez-en une moitié, du côté lisse, avec de la marmelade d'abricots; sur celle-ci appliquez l'autre moitié de façon que la partie saupoudrée de sucre se trouve à l'extérieur, des deux côtés de l'abaisse; distribuez alors celle-ci en petits gâteaux, forme de carrés longs.

2698. Choux à la crème. — Préparez une pâte à choux, en procédant comme il est dit au nº 2411; introduisez-la dans une poche à douille; avec cette pâte couchez sur plaque, des choux de forme ronde, ayant la grosseur d'une noix, mais à distance l'un de l'autre; dorez-les, posez sur chacun d'eux une petite pincée de sucre en tas; poussez les plaques à four *tombé*, tenez soigneusement la porte du four fermée pour ne l'ouvrir qu'au bout de 20 minutes; les choux doivent alors se trouver bien glacés; retirez les plaques, détachez-en les choux; quand ils sont froids, fendez-les en dessous pour les emplir avec de la chantilly à la vanille.

2699. Choux pralinés. — Couchez sur plaque, à l'aide d'une poche, des choux de forme ronde; dorez-les, saupoudrez-les avec des amandes hachées; masquez-les avec un peu de sucre en poudre; cuisez-les à four modéré. Quand ils sont froids, ouvrez-les pour les fourrer avec de la marmelade d'abricots ou de la frangipane.

2700. Choux d'Antin. — Couchez sur plaque des choux bien ronds, dorez-les, glacez-les, cuisez-les à four *tombé;* quand ils sont froids, cernez-les en dessus, pour enlever un rond; trempez-les, du côté de l'ouverture, dans du sucre au cassé, pour les appuyer aussitôt de ce côté sur des pistaches hachées, afin de border l'ouverture; emplissez-les avec un appareil bavarois aux fraises.

2701. Profiteroles. — Couchez sur plaque, avec une poche à douille, des choux bien ronds; dorez-les, cuisez-les à four tombé; quand ils sont froids, masquez-en les surfaces avec un peu de marmelade; cernez-les en dessus, puis glacez-les au chocolat; quand la glace est sèche, enlevez la partie cernée, formant une ouverture; emplissez-les avec une crème à la chantilly à la vanille; sur celle-ci posez le rond enlevé.

2702. Pains de la Mecque. — Préparez une pâte à choux, en procédant d'après la méthode prescrite au nº 2410; couchez les gâteaux sur plaque, à la poche, en forme de *navette,* d'une égale grosseur, ayant sur le côté le pli de la

pâte; pour cela faire, il faut prendre une petite partie de pâte avec une cuiller à bouche, la rouler contre les parois de la casserole, jusqu'à ce qu'elle soit lisse et de forme allongée; laissez-la tomber alors sur plaque, mais en couchant les gâteaux à distance; par ce procédé, le gâteau prend la forme d'un petit pain long, pointu des deux bouts; quand les gâteaux sont couchés, masquez-les entièrement avec du sucre en poudre. Au bout de 2 minutes, renversez vivement la plaque pour enlever le sucre, cuire les pains à four tombé. — On obtient le même résultat si, après avoir *roulé* la pâte avec la cuiller, contre les parois de la casserole, on la fait tomber de la cuiller, en la coupant avec un couteau. — Ces gâteaux peuvent être fourrés aux confitures.

2703. Pains à la duchesse. — Préparez une pâte à choux n° 2410; introduisez-la dans une poche munie d'une douille; couchez alors sur plaque des petits pains de la longueur de 10 centim. sur 1 centim. et demi d'épaisseur, mais à distance; dorez ces pains, cuisez-les à four tombé; en les sortant du four, détachez-les de la plaque pour les ouvrir d'un côté, les fourrer aux confitures ou à la frangipane, à l'aide d'un cornet; glacez-les alors au sucre au cassé. — On peut coucher ces gâteaux tout à fait petits; c'est ce qu'on appelle *pains d'enfants*.

2704. Éclairs au café. — Préparez une pâte à choux ordinaire, introduisez-la dans une poche; couchez alors sur plaque, des petits bâtons de 6 à 7 centim. de long, de l'épaisseur de 1 centim. et demi; dorez-les, cuisez-les, en les tenant un peu secs. Quand ils sont froids, ouvrez-les en-dessous pour les fourrer, à l'aide d'un cornet, avec de la frangipane légère, parfumée au café; frottez-les légèrement avec un peu de marmelade liquide, glacez-les, en les trempant du côté supérieur, dans une glace cuite, parfumée au café; posez-les à mesure sur une grille d'office; quand la glace est sèche, passez les gâteaux à la bouche du four pour donner du brillant à la glace. — On peut glacer les éclairs au fondant, mais la glace cuite est préférable.

2705. Éclairs aux fraises. — Cuisez des gâteaux en pâte à choux comme les précédents, mais un peu plus gros; quand ils sont froids, fourrez-les, à l'aide d'un cornet, avec un peu d'appareil bavarois aux fraises; masquez-les aussitôt avec une très-légère couche de marmelade; masquez celle-ci avec une glace crue aux fraises; rangez à mesure les gâteaux sur plaque pour les faire sécher à l'air.

2706. Éclairs au chocolat. Couchez à la poche, sur plaque, des choux de forme longue, comme les précédents; cuisez-les à four doux; quand ils sont froids, détachez-les des plaques, ouvrez-les en-dessous pour les fourrer avec de la frangipane à la vanille ou avec de la crème fouettée; masquez-les très-légèrement avec de la confiture, et celle-ci, avec une glace au chocolat (n° 2367); rangez à mesure les gâteaux sur une grille d'office pour faire sécher la glace; passez-les aussitôt au four, pour une seconde seulement, afin de donner du brillant à la glace.

2707. Duchesses. — Introduisez dans une poche à douille, de la pâte à choux commune; couchez des éclairs sur plaque, pas trop longs; dorez-les pour les cuire à four modéré, bien fermé. Quand ils sont détachés des plaques et refroidis, garnissez-les avec de la gelée de groseilles, glacez-les ensuite au *cassé*, en ne trempant que le dessus.

2708. Talmouses. — Préparez 5 œufs de pâte à choux ordinaire, sans sucre, finissez-la, en incorporant une poignée de parmesan râpé, 5 à 6 cuillerées de gruyère coupé en petits dés et enfin 4 cuillerées de frangipane. — Coupez des abaisses rondes, de 5 à 6 centim. de diamètre; posez-les sur une plaque. Prenez la pâte à choux avec une cuiller à bouche, la valeur d'une grosse noix; posez cette pâte sur le centre de l'abaisse, relevez celle-ci de quatre côtés, en l'appuyant sur la pâte du centre. Dorez les talmouses, cuisez-les à bon four; en les sortant, saupoudrez-les avec du parmesan râpé; dressez-les en buisson sur une serviette pliée.

2709. Petites meringues à la chantilly. — Préparez 6 blancs d'œuf d'appareil à meringue ordinaire n° 2526; introduisez-le dans une poche en toile, pour le coucher sur des bandes de papier de 5 à 6 centim. de large, en ronds bombés, ayant 4 centim. de diamètre; ornez la moitié de ces ronds, aussi avec de l'appareil à meringue, en formant un petit décor en relief, correctement poussé; saupoudrez la meringue avec du sucre fin, rangez les bandes de papier, les unes à côté des autres, sur une planche humide, poussez-les à four tombé; aussitôt que l'appareil est raffermi, retirez les planches pour détacher les coquilles de meringue, les vider, à l'aide d'une cuiller à café, de la plus grande partie de l'appareil intérieur, resté mou; placez à mesure les coquilles sur une plaque, en les renversant, faites-les sécher à l'étuve chaude, pendant 5 à 6 heures au moins, car elles doivent être bien sèches; laissez bien refroidir les coquilles, ornez les cavités du décor (de celles décorées) avec de la gelée de fruits rouges; garnissez les coquilles, non décorées, avec de la chantilly à la vanille; couvrez aussitôt celles-ci avec les coquilles décorées. — On doit, autant que possible, cuire les meringues quelques jours d'avance, car elles sont meilleures à manger; il convient aussi de les garnir un quart d'heure avant de les servir, elles sont alors plus fondantes.

2710. Petites meringues ovales, garnies aux fraises. — Préparez 6 blancs d'œuf d'appareil à meringue n° 2526;

prenez-le avec une cuiller à bouche, roulez-le contre les parois de la bassine pour l'arrondir; laissez-le tomber sur des bandes de papier, mais à distance; saupoudrez l'appareil avec du sucre fin; rangez les bandes sur des planches humides; cuisez les meringues de belle couleur, pour les vider ensuite et les faire sécher, en procédant comme il est dit dans l'article qui précède; au moment de les servir, emplissez les 2 coquilles avec de l'appareil bavarois aux fraises peu sucré, accouplez-les alors pour les dresser. — On peut aussi coucher ces meringues à la poche.

2711. Petites meringues du Roi. (Dessin n° 254.)— Préparez un appareil à meringue n° 2527, prenez-le avec une cuiller à bouche, par petites parties; roulez l'appareil contre les parois de la bassine pour le lisser, en lui faisant prendre du corps; laissez-le tomber sur des bandes de papier, en tenant perpendiculairement la cuiller, mais en la tournant de droite à gauche, dès que l'appareil touche au papier, de façon qu'il tombe en forme arrondie, mais surtout en conservant sur son centre une petite cavité, formée par la partie mince de l'appareil; quand les meringues sont couchées, saupoudrez-les avec de la glace de sucre, en laissant tomber celle-ci à travers un morceau de flanelle ou étamine, dans lequel la glace se trouve enfermée. Cuisez les meringues à four tombé pour leur faire prendre une belle couleur blonde; détachez-les aussitôt du papier pour les vider en partie, les ranger sur une plaque, en les renversant; faites-les sécher à l'étuve chaude pendant toute une journée, laissez-les refroidir. Un quart d'heure avant de les servir, garnissez-les avec une chantilly à la vanille, accouplez-les pour les dresser en buisson sur un petit socle.

2712. Meringues espagnoles. — Avec un petit appareil à meringue, couchez, à la poche, sur du papier, une quinzaine de coquilles de meringues, pas trop petites; cuisez-les, en procédant comme pour les meringues ordinaires, videz-les, faites-les sécher et refroidir; renversez-les alors, le côté vide en-dessus, pour les orner sur les bords avec des perles en meringue italienne; faites sécher et refroidir celle-ci. — Cassez une quinzaine d'œufs bien frais, déposez-les jaunes dans un poêlon à fond rond; mêlez-les avec 350 gram. de sucre en glace, vanillé; fouettez l'appareil, ajoutez 3 cuillerées à bouche d'eau froide. Posez le poêlon sur feu doux, chauffez l'appareil en le tournant; au premier bouillon, retirez-le du feu, posez le fond de ce poêlon dans de l'eau froide pour fouetter vivement l'appareil : quand il est mousseux, prenez-le avec une cuiller à bouche et avec lui emplissez les demi-coquilles, en le dressant en pyramide; dressez ces coquilles en buisson sur une serviette pliée.

2713. Baisers à l'allemande. — Couchez des meringues de forme ronde ou ovale, mais plus grosses qu'à l'ordinaire; cuisez-les, videz-les, faites-les sécher à point; laissez-les bien refroidir; au moment, garnissez un appareil *à plombière* ou avec une glace quelconque à la crème ou aux fruits.

2714. Petit gradin garni de gâteaux. (Dessin n° 262.) — L'ordre de construction de ce gradin a été décrit au chapitre de l'ornementation de la pâtisserie. La garniture des 2 étages doit être composée avec deux sortes de gâteaux, différant par la forme et par leur nature. La coupe fixée sur le haut du gradin est en pastillage; elle peut être ornée avec du sucre filé, ou bien avec des fruits glacés au *cassé*.

2715. Gradin orné d'un temple, garni de gâteaux. (Dessin n° 269.) — La description de ce gradin a été donnée au chapitre de l'ornementation. La garniture se compose de petits gâteaux de deux espèces, les uns dressés en couronne sur un petit fond en pastillage ou sur le socle même du gradin, les autres plus petits, de forme ronde, sont dressés sur un gradin plus haut, formant la base du sujet en pastillage. La forme et la qualité des gâteaux sont une affaire de préférence.

2716. Gradin orné d'un ermitage, garni de gâteaux. (Dessin n° 270.) — L'ordre de construction de ce gradin d'entremets, a été donné au chapitre de l'ornementation de la pâtisserie. — La garniture se compose d'une couronne de petits gâteaux dressés sur un petit fond en pastillage fixé sur le socle. La forme et l'espèce de petits gâteaux sont facultatives; il suffit qu'ils ne soient ni trop grands ni trop petits; ils peuvent être décorés.

PETITS GATEAUX POUR THÉ.

Nous comprenons dans cette série les petits gâteaux peu sucrés; mais les autres productions de la pâtisserie peuvent aussi y être admises, en supprimant les confitures et le glaçage. Dans les grandes soirées, on dresse un buffet spécial pour le service du thé, sur lequel sont symétriquement rangées des assiettes de petits gâteaux; mais en dehors de ceux-ci, on sert encore de grosses *pièces de fond*, telles que brioches, cougloffs, complègnes, babas, gâteaux de plomb et même de gros biscuits. A l'égard de ces derniers, il convient de les laisser à leur état naturel, c'est-à-dire sans être glacés. — On sert aussi des biscuits découpés, dressés en buisson sur serviette.

2717. Échaudés. — Préparez une pâte à échaudé telle qu'elle est décrite au chapitre des détrempes n° 2405; faites-la reposer pendant 8 à 10 heures, moulez-la alors sur le tour fariné pour la diviser en parties, roulez celles-ci en boudins; coupez-les transversalement, en carrés de 2 centim.; plongez-les à mesure dans une grande casserole d'eau bouillante; retirez-la aussitôt sur l'angle, laissez les échaudés dans l'eau jusqu'à ce qu'ils soient assez raffermis pour résister à la pression des doigts; rafraîchissez-les, égouttez-les, rangez-les à distance sur des plaques en tôle, avec couvercle fermant hermétiquement; cuisez les échaudés à four très-chaud, pendant 25 minutes.

2718. Échaudés à l'italienne. — *Proportions :* 500 gram. de farine, 200 gram. de beurre, 4 décil. d'eau, 8 œufs entiers, un grain de sel, une cuillerée à bouche de sucre. — Mettez dans une casserole l'eau, le sucre, le beurre et le sel. Aussitôt que l'ébullition a lieu, incorporez la farine; travaillez la pâte à la spatule pour la lier, en procédant comme il est dit pour la pâte à choux; desséchez-la pendant quelques minutes, changez-la de casserole; incorporez alors les œufs : l'appareil doit être ferme; prenez-le avec une cuiller, par petites parties grosses comme des noix, posez-les à mesure sur le tour fariné, roulez les boules pour les ranger sur des couvercles de casserole farinés; faites bouillir une grande casserole d'eau, plongez ces boules dans le liquide, en deux fois; agitez-les avec l'écumoire, retirez-les aussitôt qu'elles montent à la surface pour les plonger dans un grand vase d'eau froide; laissez-les dégorger pendant 2 heures, égouttez-les sur un linge; rangez-les alors à distance sur plaques beurrées, cuisez-les à bon four fermé.

2719. Gâteaux de plomb. — Préparez une pâte à plomb, en procédant d'après la méthode prescrite au chapitre des détrempes; moulez la pâte en forme de *galette*, de 2 centim. d'épaisseur, dorez-la, rayez-la, cuisez-la à four chaud. — On peut cuire aussi la pâte en petits gâteaux de 4 à 5 centim. de diamètre.

2720. Solilème. — 500 gr. de farine, 250 gr. de beurre, 6 œufs, 1 verre de lait, un tas de sel, 40 gr. de levure. — Délayez la levure avec le lait tiède, faites un levain avec le quart de la farine. Avec le restant de la farine, le beurre, les œufs, le sel, un peu de lait, faites la détrempe dans le genre de celle à baba; mêlez le levain, faites lever la pâte; emplissez alors un moule beurré, faites lever encore la pâte pendant 20 minutes avant de la cuire. En sortant le gâteau du four, parez-le droit, divisez-le en tranches transversales, masquez chaque tranche avec du beurre fin, en reformant le gâteau.

2721. Petits pains au beurre. — Préparez une pâte telle qu'elle est décrite au n° 2404, laissez-la lever, divisez-la en petites parties de la grosseur d'une noix; moulez-les en forme de petits pains longs, rangez-les à mesure sur plaque; faites-les lever, dorez-les, cuisez-les à four doux.

2722. Petits pains à la polonaise. — La pâte pour ces gâteaux est décrite au chapitre des détrempes n° 2404. faites-la revenir, déposez-la sur le tour fariné pour la diviser en petites parties; avec celles-ci, formez des petits pains ronds, gros comme des noix; rangez-les à mesure sur des plaques beurrées, en laissant une distance entre chacun; laissez-les lever du double, dorez-les avec des jaunes d'œuf, étendus avec du lait, poussez-les à four vif.

2723. Petits pains pour thé. — *Proportions :* 500 gr. de sucre, 500 gr. de farine, 250 gr. d'amandes, 200 gr. de beurre, un œuf entier, un grain de sel. — Pilez les amandes avec le sucre, additionnez les œufs, le beurre, la farine; moulez les petits pains de forme longue, pointus des deux bouts; rangez-les sur plaque, cuisez-les à four doux.

2724. Petits pains grillés. — *Proportions :* 250 gr. d'amandes, 250 gr. de sucre, 250 gr. de farine, 250 gr. de

beurre, 2 œufs, sel, essence. — Pilez bien les amandes, déposez-les dans une terrine, mêlez-les avec le sucre, la farine, les œufs, en dernier lieu, le beurre. Beurrez des moules plats, emplissez-les avec l'appareil, saupoudrez-les avec des amandes pralinées, puis avec du sucre, cuisez-les à four chaud.

2725. Petits pains légers. — Préparez une pâte à choux d'après les prescriptions données au n° 2410; introduisez-la dans une poche à douille, couchez-la sur des plaques beurrées, à distance, en formant des petits pains de 4 à 5 centim. de long sur 1 d'épaisseur; dorez-les avec de la dorure, légèrement sucrée, poussez-les au four modéré. — Ces petits pains peuvent être couchés de toutes formes. On peut les saupoudrer avec du gros sucre ou des pistaches, mais ils doivent rester secs.

2726. Pains doux à la génoise. — Préparez un levain avec 125 gram. de farine, 40 gram. de levure, de l'eau tiède; déposez-le dans une petite terrine, faites-le lever à température douce. D'autre part, tamisez 375 gram. de farine sur le tour, faites la fontaine, cassez 6 œufs au milieu, ajoutez 125 gram. de beurre, 125 gram. de sucre, un grain de sel, sucre de citron, un demi-décilitre de crème; faites la détrempe, travaillez vigoureusement la pâte; quand elle est bien lisse, mêlez-la avec 100 gram. de raisins de Smyrne épluchés, un peu d'écorce de cédrat et d'orange confite, coupées en très-petits dés, ainsi que 100 gram. de *pignoli* (graines de pommes de pin); mêlez le levain à la pâte, travaillez-la quelques minutes, rassemblez-la, laissez-la lever pendant une heure, placez-la alors sur le tour pour en former un boudin ou rouleau allongé, posez ce rouleau sur une plaque beurrée; laissez lever la pâte à moitié, dorez-la, faites-la cuire au four un peu chaud; laissez refroidir le gâteau pour le distribuer en tranches minces.

2727. Pains d'Écosse. — Fouettez un demi-litre de crème double, mêlez-la avec 100 gram. de sucre vanillé, autant de farine, 8 blancs d'œuf fouettés; faites chauffer des plaques pour les cirer; introduisez l'appareil dans une poche, couchez les gâteaux comme des biscuits à la cuiller; frappez les plaques sur la table pour que l'appareil s'affaisse; cuisez les gâteaux à four doux.

2728. Pains anglais. — Avec 500 gram. de farine, 300 gram. de glace de sucre, 250 gram. de beurre, 2 œufs et 1 jaune, préparez une pâte ferme; fraisez-la trois fois. Avec cette pâte, formez des petits pains, dorez-les avec des jaunes, cuisez-les à four chaud.

2729. Pains de marrons. — Avec 500 gram. de purée de marrons, 300 gram. de farine, autant de sucre vanillé, autant de beurre et 2 œufs, préparez une pâte; fraisez-la trois fois; divisez-la alors en petites parties pour former des petits pains; fendez-les sur le milieu; rangez-les à mesure sur une plaque; dorez-les avec des jaunes, cuisez-les à four chaud.

2730. Pains d'orange. — Avec 500 gram. de farine, 375 gram. de sucre, 100 gram. de beurre, 2 œufs, un grain de sel, un peu de zeste, préparez une pâte; ajoutez 100 gram. d'écorce d'orange confite et coupée en dés. Divisez la pâte en petites parties pour en former des petits pains; posez-les sur plaque, dorez-les avec du blanc d'œuf, saupoudrez-les avec du sucre en grains; cuisez-les à four modéré.

2731. Biscottes. — *Proportions :* 500 gr. de farine, 175 gr. de beurre, 6 œufs, 40 gr. de levure, une pincée de sucre, un grain de sel. — Faites un levain avec le quart de la farine et l'eau nécessaire; préparez la pâte avec le restant de la farine, en procédant comme pour la pâte à brioche; faites-la lever, moulez-la sur le tour, de forme allongée, posez-la sur plaque, faites-la lever pendant 20 minutes; dorez-la avec du lait, cuisez-la à four chaud. Quand la pâte est cuite, émincez le pain en tranches transversales, rangez ces tranches sur plaque, faites-les griller à four vif, des deux côtés.

2732. Tranches grillées. — Prenez 5 à 600 gr. de pâte à pain à la polonaise; moulez-la en un gros boudin, placez-le sur une plaque, laissez-le lever pendant un quart d'heure à température de la cuisine. Dorez-le, cuisez-le à four chaud. Quand le pain est refroidi, coupez-le transversalement en tranches de 5 à 6 millim. d'épaisseur; fouettez (à moitié seulement) quelques blancs d'œuf, mêlez-les avec quelques cuillerées de sucre en poudre; avec cet appareil, masquez l'une des surfaces de chaque croûte; appuyez-les, de ce côté, sur du sucre en poudre; rangez aussitôt les croûtes sur plaque, le côté masqué en dessus; glacez-les à four vif.

2733. Muffings. — Beurrez quelques petits moules en fer-blanc sans fond, dans le genre des moules à flan, mais plus hauts, rangez-les à distance sur une plaque. — Préparez une pâte telle qu'elle est décrite à l'article n° 2403, sans œufs, déposez-la dans une terrine, faites-la lever; versez-la sur le tour saupoudré de farine, divisez-la en parties de la grosseur d'une petite pomme; posez-les, une dans chaque moule, sans fond, beurré; faites lever la pâte du double de son volume, humectez-la légèrement avec du lait; couvrez les muffings avec du papier, poussez-les au four,

cuisez-les sans les colorer; en les sortant, divisez chaque muffing en deux parties sur le travers; faites-les griller (du côté coupé), masquez-les aussitôt avec une couche de beurre, saupoudrez-les avec un peu de sel; remettez les deux parties l'une sur l'autre pour les couper en quatre, les servir sans délai.

2734. Brioches. — On sert les brioches pour thé, cuites en moule ou moulées à la main, de grosse ou de petite forme. On les sert froides, dressées sur serviette.

2735. Couques. — Détrempez de la pâte à brioche peu beurrée; quand elle est levée, qu'elle a été rompue, divisez-la en petites parties; moulez celles-ci en petits pains de forme ovale, pointus des deux bouts, de la longueur de 4 à 5 centim.; rangez à mesure ces petits pains sur plaque, à distance les uns des autres, laissez-les lever, dorez-les au beurre, cuisez-les à four vif; en les sortant, fendez-les sur le côté sans diviser les parties, fourrez-les avec du beurre *manié*, légèrement salé. — Ces gâteaux doivent être servis bien chauds.

2736. Gâteaux de Bordeaux. — Préparez 500 gram. de pâte à brioche peu beurrée, additionnez 100 gram. de raisins de Smyrne et de Corinthe épluchés; abaissez cette pâte de 1 centim. d'épaisseur, sur une plaque beurrée; dorez la pâte sur le dessus, saupoudrez-la avec des amandes hachées, mêlées avec du gros sucre; laissez revenir la pâte, faites-la cuire à four modéré; quand elle est froide, distribuez les gâteaux en carrés longs.

2737. Gâteaux digestifs. — Pesez 500 gram. de farine, 500 gram. de sucre, 500 gram. d'œufs; mêlez la farine et le sucre dans une terrine ou *sébile*, avec un grain de sel; délayez-les avec les œufs. Quand l'appareil est bien mêlé, travaillez-le vigoureusement pendant 10 minutes; introduisez-le alors dans une poche pour le pousser en petits ronds, à distance, sur des plaques beurrées et farinées; posez sur chaque gâteau un grain d'anis, cuisez-les à four modéré.

2738. Crissins. — Préparez 500 grammes de pâte à pain n° 2403; faites-la revenir, divisez-la en petites parties, roulez celles-ci en cordons de l'épaisseur d'un macaroni, de la longueur de 20 à 25 centim.; rangez-les à mesure sur une plaque à 2 centim de distance; dorez ces cordons, parez-en les bouts, coupez-les ensuite transversalement par le milieu, sans les diviser. Laissez reposer quelques minutes la pâte, faites cuire les crissins à four chaud. — On peut aussi, avant de cuire les crissins, les saupoudrer avec du cumin et du sel.

2739. Biscuits au pain noir. — Préparez l'appareil décrit au n° 2595, cuisez-le dans une caisse carrée en fort papier ou en fer-blanc; en le sortant du four, enlevez le papier, détaillez le gâteau au coupe-pâte ou au couteau, en ronds ou en carrés longs. — Ces biscuits peuvent être masqués d'une légère couche de glace, sans confitures.

2740. Biscuits d'Angleterre. — Travaillez dans une terrine 250 gram. de sucre avec 4 œufs entiers. Quand l'appareil est mousseux, ajoutez 250 gram. de farine sèche et tamisée, un peu de zeste de citron. Couchez les biscuits à la poche sur des plaques beurrées et farinées. Tenez les plaques à l'étuve pendant 3 heures. Cuisez les gâteaux à four doux.

2741. Biscuits de mer. — Travaillez ensemble 500 gram. de sucre, autant de farine, le zeste d'un citron râpé, un peu de sel, 4 à 5 œufs entiers. Placez la pâte dans une grande caisse en fer-blanc, carrée; cuisez-la à four chaud; en la sortant du four, divisez-la en tranches régulières, faites sécher celles-ci à four doux.

2742. Plumquets. — Déposez dans une terrine 250 gram. de beurre bien épongé, manié; travaillez-le à la spatule jusqu'à ce qu'il soit crémeux; mêlez-le alors avec 3 jaunes et 5 œufs entiers, mais un à un, sans discontinuer le travail. Quand l'appareil est mousseux, additionnez le zeste d'un citron râpé, 250 gram. de sucre, un grain de sel; en dernier lieu, 250 gram. de farine, mêlée avec une cuillerée de fécule; travaillez-le encore pendant quelques minutes, incorporez alors 100 gram. de raisins de Corinthe, autant de Malaga, 50 gram. d'écorce confite d'orange et de cédrat, coupée en petits dés; ajoutez enfin 3 cuillerées de rhum. — Beurrez des moules à darlole, garnissez-en le fond et le tour avec du papier beurré, emplissez-les aux trois quarts avec l'appareil, rangez-les sur plaque, cuisez les gâteaux à four doux. On prépare les gros plumquets d'après la même méthode, il faut seulement les cuire plus longtemps. On les cuit ordinairement dans des moules à timbale ou à charlotte, masqués intérieurement avec du papier, au fond et autour.

2743. Croûtes marseillaises. — *Proportions :* 1 kilogram. de farine, 500 gram. de sucre brut, 200 gram. de beurre, 2 décil. et demi d'eau, 3 œufs entiers, zeste de citron, un grain de sel, 50 à 60 gram. de levure, eau de fleurs d'oranger. — Tamisez la farine dans une terrine, faites-la tiédir. Délayez la levure avec de l'eau tiède, passez-la au tamis; avec cette solution, préparez la détrempe, qui n'est au fond que le levain. Quand la pâte est bien lisse, mais ferme, laissez-la lever; incorporez alors les œufs, le beurre, le sel, le sucre, le zeste, 2 à 3 cuillerées à bouche

d'eau de fleurs d'oranger : cette incorporation doit se faire peu à peu, car il faut que la pâte soit travaillée pendant 1 heure, en lui faisant absorber 3 à 400 gram. de farine, de façon à l'obtenir avec beaucoup de corps et un peu ferme. Couvrez alors la terrine avec un linge, laissez lever la pâte à température douce pendant 3 heures; moulez-la ensuite sur le tour fariné pour la distribuer en parties de la grosseur d'une forte noix; moulez celles-ci de forme ronde; rangez-les à mesure sur des plaques, les unes à côté des autres, en lignes droites; couvrez-les avec un linge, laissez de nouveau lever la pâte à température douce; fendez alors légèrement ces lignes sur le côté et sur toute leur longueur, dorez-les, poussez-les au four modéré pour les cuire; en sortant les croûtes du four, détachez-les, une à une, rangez-les sur des plaques (à plat), faites-les légèrement colorer à la flamme.

2744. Biscottes à la levure. — Tamisez 500 gram. de farine dans une terrine, faites la fontaine, déposez dans le milieu 35 gram. de levure, délayée avec 2 décil. de lait tiède; incorporez peu à peu ce liquide avec un tiers de la farine pour préparer un petit levain; recouvrez-le avec un peu de farine, faites-le lever à température douce. Déposez 5 jaunes d'œuf dans une petite casserole, ajoutez un demi-zeste de citron râpé sur un morceau de sucre, délayez-les avec 1 décil. de crème simple; tournez l'appareil sur feu jusqu'à ce qu'il soit tiède; versez-le alors, mais peu à peu) sur le levain pour former une pâte un peu ferme, en incorporant le restant de la farine; ajoutez 500 gram. de beurre, un grain de sel; travaillez cette pâte encore un moment; rassemblez-la au centre de la terrine, couvrez-la avec un linge fariné pour la laisser lever au double de son volume; étalez-la alors sur le tour, divisez-la en deux parties; avec celles-ci formez 2 rouleaux, rangez-les à distance sur une plaque beurrée; dorez-les avec moitié jaunes d'œuf, moitié lait; laissez-les lever pour les pousser à four chaud. Dès que ces pains sont cuits, coupez-les en tranches transversales de 1 centim. d'épaisseur, rangez ces tranches sur des plaques, faites-les colorer au four vif ou à la flamme.

2745. Biscottes aux raisins. — Travaillez dans une terrine, 520 gram. de sucre avec 4 œufs; ajoutez 250 gram. de farine, autant de beurre fondu, épuré; en dernier lieu, ajoutez 300 gram. de petits raisins; étalez l'appareil sur une plaque à rebords beurrée, farinée en abaisse de l'épaisseur de 2 centim.; cuisez-le à four chaud. En sortant le biscuit du four, divisez-le en tranches, faites sécher celles-ci.

2746. Biscottes aux amandes. — Travaillez dans une terrine, 250 gram. de sucre, autant de beurre fondu, épuré; en dernier lieu, ajoutez 300 gram. de petits raisins. Étalez l'appareil sur une plaque à rebords, beurrée et farinée, en couche de 2 centim. d'épaisseur, cuisez-le à four chaud. En sortant le biscuit du four, divisez-le en tranches, faites sécher celles-ci.

2747. Biscottes aux amandes. — Travaillez dans une terrine, 250 gram. de sucre, autant de beurre, en ajoutant peu à peu 3 œufs entiers, 7 à 8 jaunes; quand l'appareil est mousseux, ajoutez 375 gram. de farine, séchée et tamisée; 375 gram. d'amandes mondées et hachées, 2 cuillerées à bouche de fleurs d'oranger, un grain de sel. — Versez l'appareil dans un moule ou une caisse en fer-blanc beurrée; cuisez-le, pralinez-le, découpez-le ensuite en tranches, faites sécher celles-ci.

2748. Galettes à l'Anglaise. — Tamisez 500 gram. de farine sur le tour; faites la fontaine; au centre de celle-ci, déposez 100 gram. de beurre, une pincée de sel, 2 décil. de crème; délayez le beurre avec le liquide, incorporez peu à peu la farine, de façon à obtenir une pâte ferme; laissez-la reposer à couvert pendant 2 heures; distribuez-la alors en deux parties, abaissez tour à tour celles-ci en abaisses de 4 à 5 millim. d'épaisseur; piquez toute la surface des abaisses avec une fourchette; coupez ensuite les galettes avec un coupe-pâte de 5 à 6 centim. de diamètre; rangez-les à mesure sur des plaques légèrement beurrées ou simplement farinées, poussez-les à four un peu chaud pour les saisir sans les colorer.

2749. Rubans. — Déposez dans une terrine 250 gram. de sucre, ajoutez le même poids de farine, zeste râpé, un grain de sel. Couchez la pâte à la poche en bandes plates, sur plaque beurrée, cuisez-les à four chaud; en les sortant, détachez-les pour les rouler en spirales sur de petits bâtons.

2750. Dents-de-loup. — Travaillez dans une terrine 250 gram. de sucre avec 5 à 6 œufs entiers; quand l'appareil est mousseux, ajoutez 175 gram. de farine séchée et tamisée, un peu de zeste de citron, un grain de sel, et enfin 200 gram. de beurre fondu, épuré. Couchez l'appareil sur plaque beurrée et farinée, de même dimension que les croquignoles, à distance voulue. Saupoudrez-les avec de l'anis, cuisez-les à four chaud.

2751. Nattes. — Tamisez 250 gram. de farine sur la table; faites la couronne, placez au centre 175 gram. de sucre, 175 gram. de beurre, 1 œuf entier, un grain de sel, zeste haché. Faites la détrempe, fraisez la pâte, divisez-la en parties, roulez celles-ci pour former des *nattes* à 3 cordons. Coupez-les de même longueur, rangez-les sur des plaques légèrement beurrées, dorez-les avec des jaunes, cuisez-les à four chaud.

2752. Éventails. — Abaissez du feuilletage à 6 tours, pour en former une bande épaisse, de 16 centim. de largeur, aplatissez les bords, coupez la bande en deux sur sa longueur; divisez chaque moitié en petites parties de 15 centim. de large; posez-les à mesure sur les plaques, le côté appuyé sur celles-ci, mais à distance, car la pâte, au lieu de monter, fait son effet en travers; poussez les gâteaux à four chaud; quand ils sont à peu près cuits, saupoudrez-les au sucre, finissez de les cuire en les glaçant : ils doivent alors avoir la forme de petits *éventails*.

2753. Gimblettes. — Préparez une pâte avec 500 gram. de farine, 50 gram. de sucre, autant de beurre, 2 ou 3 jaunes, un grain de sel, un peu d'eau. Divisez la pâte en petites parties, roulez celles-ci en cordons pour former des anneaux de 4 à 5 centim. de diamètre; dorez-les, cuisez-les à four modéré.

2754. Langues-de-chat. — Travaillez dans une terrine, 250 gram. de sucre avec 2 œufs; ajoutez-en 2 autres, quelques minutes après; quand l'appareil est mousseux, mêlez-le avec 320 gram. de farine et 100 gram. de beurre fondu; incorporez ensuite la valeur d'un verre de crème fouettée. Introduisez l'appareil dans une poche à douille, couchez-le sur plaque beurrée et farinée, en forme de petits biscuits à la cuiller.

2755. Flûtes. — Prenez de la pâte à brioche levée, abaissez-la sur la table farinée, pour la distribuer en bandes; roulez celles-ci avec les mains, rangez-les sur une plaque beurrée, dorez-les, coupez-les de la longueur voulue, cuisez-les à four chaud.

2756. Allumettes. — Abaissez du feuilletage à 4 millim. d'épaisseur; sur cette abaisse, coupez les petits gâteaux en bandes de 12 centim. de long sur 2 de large; rangez-les sur plaque, dorez-les, cuisez-les à four chaud; quand ils sont presque cuits, saupoudrez-les avec du sucre fin, faites-les glacer.

2757. — Ginger-bread. — Déposez dans une terrine, 500 gram. de farine, additionnez 125 gram. de beurre, 125 gram. de sucre, 4 cuillerées de gingembre pulvérisé, 1 grain de sel, 2 décil. de mélasse chaude, 3 œufs entiers; travaillez la pâte avec la main, incorporez la farine, peu à peu, tenez la pâte un peu ferme; distribuez-la en petites parties, roulez celles-ci de la grosseur d'un *macaron*, rangez-les à distance, sur plaques beurrées, cuisez-les à four doux. — Ces petits gâteaux doivent être secs.

2758. Croquettes de Bar. — Travaillez dans une terrine 250 gram. de sucre avec 4 à 5 blancs d'œuf; additionnez à l'appareil 175 gram. de farine, 175 gram. d'amandes sèches, hachées; couchez-le en petites flûtes, sur plaques cirées et farinées; cuisez les gâteaux à four doux.

2759. Croquets de Mahon. — Avec 250 gram. de farine, autant de sucre, 200 gram. d'amandes brutes, 2 œufs entiers et 4 jaunes, préparez une pâte ferme. Fraisez-la, abaissez-la, divisez-la en bandes de 1 centim. d'épaisseur, sur 5 à 6 de large; rangez-les sur plaque beurrée, dorez-les, rayez-les, cuisez-les à four doux; en les sortant, divisez-les sur le travers.

2760. Croissants au beurre. — Avec 30 gram. de levure, 175 gram. de farine et un peu de lait, préparez un levain à pâte ferme. Étalez le restant de la farine en couronne; sur le centre, déposez un grain de sel, un quart de beurre divisé en petites parties, un peu de lait; faites la détrempe en tenant la pâte plutôt ferme que molle; ajoutez le levain; quand le mélange est opéré, déposez la pâte dans une terrine, couvrez-la, faites-la revenir lentement, sans chaleur. Quand la pâte est bien levée, rompez-la, moulez-la sur la table farinée; divisez-la ensuite en petites parties de la grosseur d'une noix; moulez cette pâte de forme ronde, abaissez-la avec le rouleau en l'allongeant en ovale et mince; avec la main gauche, prenez alors le bout le plus rapproché; avec la main droite, roulez le bout opposé, de façon à rapprocher vivement les deux extrémités, mais en ayant soin, pendant l'opération, de tirer légèrement la pâte avec la main gauche, afin de l'obtenir plus mince : cette opération doit se faire promptement et adroitement; aussitôt que la bande est roulée, prenez-la d'un trait avec les 2 mains pour la porter sur une plaque, en lui faisant prendre la forme d'un croissant. Laissez de nouveau lever la pâte, sans violence; humectez alors le dessus des croissants avec un peu d'eau, poussez-les à bon four, en les sortant, humectez-les en dessus, à l'aide d'un pinceau, avec un peu de fécule cuite à l'eau, à consistance de sirop léger. Cette opération donne du brillant aux gâteaux. Ces croissants peuvent être servis avec le thé ou aux déjeuners.



DE L'OFFICE.

L'office constitue dans son ensemble une partie essentielle de l'art culinaire, il fournit une multitude de produits aussi variés qu'agréables; il touche à tant d'éléments divers, qu'il faut à un homme de longues études pour devenir bon *officier*. Nous ne prétendons pas traiter cette intéressante partie dans toute son extension; mais nous tâcherons de définir les points capitaux avec les soins qui ont présidé à l'analyse des parties précédentes; nous ne négligerons rien surtout de ce qui peut être utile aux hommes de notre profession; car c'est là, au résumé, le but qui nous guide.

Sans doute un cuisinier n'est pas rigoureusement obligé de connaître cette partie à fond; mais il serait déplacé de dire qu'il peut rester étranger à un travail ayant tant de rapports avec le sien, et auquel il peut s'initier de lui-même. Selon nous, nul n'est plus apte à faire un bon *officier* qu'un cuisinier, possédant à divers degrés les connaissances requises et variées de sa profession. D'ailleurs, il est évident pour nous que, dans certains cas, quelques notions de l'office peuvent être d'un grand secours à un cuisinier, et dans sa propre partie, et avec plus de raison encore, dans les cas où il serait appelé à remplir les fonctions de *maître d'hôtel* ou d'*officier*.

Les hors-d'œuvre, les salades, les gâteaux, pour thé et la conservation des fruits ayant été traités ailleurs, nous nous bornerons à produire ici la *confiserie*, les *bonbons*, *petits-fours*, *confitures*, *glaces*, *rafraîchissements*, et enfin toutes les préparations ayant une portée utile.

La planche adaptée à cette partie représente divers genres de pièces d'orfèvrerie, telles que : assiettes montées, gradins, tambours, compotiers et corbeilles de fruits à l'usage du dessert. Ces dessins peuvent donner une idée pratique de la façon dont les fruits et les bonbons doivent être dressés, ce qui ne peut guère s'exprimer que par la démonstration. Le *dressage*, en effet, est essentiellement une affaire de goût, mais réclamant une main exercée; car les plus beaux fruits, les plus jolis bonbons perdent toujours beaucoup à ne pas être bien dressés.

2761. Compotes. — Les compotes sont des préparations dont la beauté et la bonté dépendent beaucoup des soins avec lesquels on les traite. Nous aurions pu produire un plus grand nombre de formules; nous avons cru inutile de mentionner celles qui n'exigent pas de procédés spéciaux. La méthode pour conserver les compotes se trouve décrite au chapitre des conserves alimentaires.

On dresse ordinairement les compotes sur des *assiettes* ou *compotiers* en porcelaine ou en cristal qu'on pose quelquefois sur des *coupes à pied*. Ce genre est représenté par la planche soixante-deuxième.

Quel que soit le dressage des compotes, on peut toujours les clocher avec une *sultane* en glace royale ou en pastillage. Aux compotes de fruits entiers on peut aussi adapter de jolis *hâtelets de fruits* dont les ornements sont en pastillage. Le sirop, des mêmes fruits qu'on cuit en compote, réduit à point, bien clair, peut servir à masquer les compotes; néanmoins il est toujours préférable de les masquer avec du sirop neuf, parfumé, réduit à la *nappe*.

2762. Clarification du sucre. — Concassez 3 à 4 kilogram. de sucre en pain, placez-le dans une bassine, mouillez-le avec la valeur de 1 litre 1/2 d'eau froide, laissez-le fondre doucement. Dans l'intervalle, fouettez un blanc

d'œuf, avec un verre d'eau ; mélangez les trois quarts de ce liquide avec le sucre fondu, posez la bassine sur feu. Au moment où le bouillon se développe, retirez la bassine sur l'angle du fourneau, afin que le liquide ne bouille que d'un côté ; enlevez l'écume qui se présente à la surface du sirop ; additionnez à celui-ci, par intervalles, le restant de l'eau réservée, contenant du blanc d'œuf. Quand le sucre est bien écumé, limpide, passez-le pour l'amener, par la réduction, à 32 degrés au pèse-sirop. — Pour certains emplois il n'est pas urgent de clarifier le sucre à l'œuf, on peut l'obtenir clair en le mouillant avec son même volume d'eau, pour le faire bouillir et l'écumer avec soin. La clarification à froid est décrite à l'article des gelées d'entremets.

2763. Cuisson du sucre. — Les diverses cuissons du sucre sont dénommées par : 1° le *lissé ;* 2° le *perlé ;* 3° le *soufflé ;* 4° la *glu ;* 5° le *boulé ;* 6° le *cassé ;* 7° le *caramel.* — Quand le sucre est bien dissous, la première cuisson distincte qu'indique le sirop, après quelques minutes d'ébullition, c'est la *nappe ;* le sirop marque alors 32 degrés au pèse-sirop : ce degré est celui qu'on donne ordinairement aux sirops concentrés. En continuant l'ébullition, le sirop arrive au *lissé :* il marque alors 34 degrés. Pour reconnaître cette cuisson, il suffit de prendre un peu de sucre au bout de l'index, puis l'appuyer contre le pouce ; en élargissant les doigts, le sucre forme un fil léger qui se rompt instantanément. En donnant quelques bouillons de plus, le sirop arrive à 36 degrés, c'est-à-dire au *perlé.* On reconnaît cette cuisson si, en prenant une petite partie du sucre entre les doigts et les écartant aussitôt, il forme un fil plus consistant, plus long, plus blanc que pour le degré précédent. A 39 degrés, le sucre passe au *soufflé :* on reconnaît aussi cette cuisson si, en trempant l'écumoire, il se forme de petites bulles du côté opposé. A 41 degrés, le sucre est à la *glu :* en le prenant entre les 2 doigts mouillés, le sucre doit s'y fixer en corps gluant, mais sans consistance : 3 degrés de cuisson en plus donnent le sucre au *boulé.* On reconnaît cette cuisson, en prenant du sucre avec un doigt mouillé, pour le tremper instantanément dans l'eau ; s'il est possible d'en former une boule, en le roulant entre les doigts, le sucre est à point ; si la boule est plus consistante, quoique flexible, il est au grand *boulé ;* arrivé à cette cuisson, le pèse-sirop ordinaire[1] ne peut plus indiquer les degrés du sucre que d'une manière très-imparfaite ; les bouillons du sucre deviennent alors plus serrés, et il est facile de s'apercevoir qu'il acquiert rapidement de la consistance. Après 2 ou 3 bouillons, le sucre passe au petit *cassé ;* on reconnaît cette cuisson, si en trempant un doigt dans le sucre, après l'avoir trempé dans l'eau froide, et en le remettant aussitôt dans l'eau froide, le sucre s'en détache facilement et se brise, quoiqu'en restant un peu collant sous la dent. On reconnaît le grand *cassé,* en faisant la même expérience ; mais ici le sucre se brise net. Cette cuisson est la dernière que peut subir le sucre avant de prendre couleur ; elle tient le milieu entre le petit *cassé* et le *caramel.* On reconnaît cette dernière cuisson, quand le sucre commence à prendre une teinte jaune ; si on le laisse alors sur le feu, il se colore instantanément et ne peut plus subir aucune ébullition sans brûler. Chacune des *cuissons* du sucre se divise ainsi en deux *cuissons* intermédiaires, c'est-à-dire le *minimum* et le *maximum* du degré. Ce sont là des nuances imperceptibles que la pratique seule enseigne à distinguer.

2764. Compotes nappées. — On appelle ainsi les compotes qui, après avoir été dressées, sont recouvertes d'une *nappe* de gelée de pommes ou de fruits. Voici la manière de procéder pour napper 2 compotes : versez dans un poêlon 4 décil. de suc de pommes, frais, 250 gram. de sucre concassé, 1 demi-jus de citron ; cuisez le sirop, en procédant comme il est décrit à l'égard de la gelée de pommes ; laissez-le cuire jusqu'à ce que la nappe soit bien prononcée ; versez alors la gelée toute chaude dans 2 assiettes, à fond plat, du diamètre du compotier : il suffit que cette gelée ait 5 à 6 millim. d'épaisseur ; laissez-la refroidir. Dressez les compotes en dôme régulier, en variant les nuances ; quand la gelée est froide, bien prise, passez la pointe d'un couteau tout autour pour dégager la nappe ; coupez un rond de papier un peu plus large que la gelée, posez-le dessus, en l'appuyant de façon que la gelée s'y adapte ; chauffez alors légèrement le fond de l'assiette pour enlever la gelée d'un trait et la poser immédiatement sur la compote, en renversant le papier ; humectez aussitôt celui-ci avec un pinceau trempé dans de l'eau tiède pour l'enlever. — On procède de même à l'égard des nappes de gelée de coings, de framboises, de groseilles. On nappe encore les compotes avec du suc de pommes réduit avec du sucre, de façon à obtenir une gelée légère ; on la laisse à moitié refroidir, puis, en la prenant avec un pinceau, on imbibe les fruits dressés. Cette opération doit se faire au moment de servir.

2765. Compotes clochées. (**Dessin n° 336**) — Ce genre de dressage est très-élégant, très-distingué ; ces compotes peuvent être composées indifféremment avec tous les fruits ; mais il est urgent d'observer que ces compotes ne doivent être siropées qu'au moment de les présenter, car le sirop des fruits endommagerait la cloche. Ces cloches peuvent être exécutées en pastillage ou en glace royale, elles peuvent néanmoins être ornées avec de petits ornements en sucre filé ; celle que représente le dessin est ornée avec un petit pompon.

1. Cependant nous avons en main un pèse sirop pouvant indiquer le degré de toutes les cuissons graduelles du sucre jusqu'aux plus petites nuances. Ce pèse-sirop d'un nouveau genre nous vient d'Amérique par les soins d'un intelligent praticien (M. Ch. Rauhoffer) qui, travaillant lui-même beaucoup le sucre, a été à portée de juger de son utilité : il en fait les plus grands éloges.

2766. Compote de pommes. Les pommes pour compotes peuvent être cuites entières ou coupées par moitié, en quartiers ou en anneaux; les *calvilles* et les *reinettes* franches conviennent de préférence à cet emploi. Si les pommes doivent être entières, pelez-les, supprimez-en le cœur et les semences, en les vidant à l'aide d'un tube à colonne; frottez-les avec un demi-citron, jetez-les à mesure dans un vase d'eau froide acidulée, versez 2 litres d'eau dans un poêlon, posez-le sur le feu, ajoutez un jus de citron, une poignée de sucre; faites partir le liquide en ébullition; plongez alors les pommes, mais en petite quantité à la fois. Aussitôt qu'elles sont légèrement attendries, égouttez-les sur un tamis pour les ranger dans une terrine vernie, couvrez-les avec du sirop clarifié, couvrez la terrine, laissez-les refroidir. Une heure après, passez le sirop, réduisez-le à 30 degrés, parfumez-le à la vanille ou aux zestes; quand il est froid, masquez-en les pommes, préalablement dressées dans un compotier. La cuisson des pommes coupées s'opère d'après la même méthode. Si les pommes sont sujettes à fondre, on les cuit sans les blanchir dans un sirop léger à 22 degrés; quand elles sont cuites, on égoutte le sirop pour le mêler avec du sucre, le cuire encore et l'amener à 32 degrés. — On dresse les pommes en couronnes superposées ou montées en pyramide, selon qu'elles sont ou entières ou coupées; dans les deux cas, il faut les masquer avec du sirop parfumé, réduit et refroidi.

2767. Compote de pommes dans la gelée. — Pelez quelques grosses pommes, coupez-les en petites boules ou en olives, à l'aide d'une cuiller à racine; jetez-les à mesure dans de l'eau citronnée, cuisez-les sans excès, égouttez-les sur un tamis. D'autre part, émincez 8 ou 10 pommes à gelée, ainsi que les parures des autres, mettez-les dans une casserole, couvrez-les juste avec de l'eau mêlée avec le jus d'un citron, une pincée de sucre, cuisez-les jusqu'à ce qu'elles soient fondues; jetez-les alors sur un tamis pour en extraire le suc; versez celui-ci dans un grand poêlon, avec le sirop dans lequel les pommes en boules ont cuit; mêlez au liquide 400 gram. de sucre, un demi-bâton de vanille; cuisez-le à grand feu, en l'écumant avec soin, jusqu'à ce qu'il soit à la *nappe;* additionnez alors les petites boules de pommes, donnez encore 2 bouillons, retirez aussitôt le poêlon pour laisser refroidir à peu près la gelée, en la tournant de temps en temps; quand la gelée est assez consistante pour que les fruits ne montent pas en dessus, versez-la dans un bol pour la laisser bien refroidir et raffermir; renversez-les alors dans un compotier.

2768. Compote de poires. — Les *beurrés* verts et gris, les poires de *rousselet* conviennent à cet emploi. — Coupez-les en moitiés ou en quartiers, pelez-les, supprimez-en les parties dures pour les blanchir à l'eau bouillante et acidulée; aussitôt qu'elles sont attendries, égouttez-les pour les ranger dans une terrine vernie, les couvrir avec du sirop à 28 degrés, chaud; quand elles sont refroidies, égouttez-les pour les dresser. Réduisez le sirop à 32 degrés, parfumez-le; quand il est froid, versez-le sur la compote.

2769. Compote de petites poires. — Pelez les petites poires, en supprimant la queue, enlevez le cœur à l'aide d'un tube à colonne, citronnez-les, faites-les blanchir à l'eau acidulée; quand elles sont attendries, égouttez-les, déposez-les dans une terrine, couvrez-les avec du sirop, laissez-les refroidir. Égouttez les poires, pour les dresser, piquez à chacune une queue d'angélique; réduisez le sirop, laissez-le refroidir, versez-le sur les fruits.

2770. Compote de poires panachée. — Coupez, chacune en deux parties, 6 poires de *beurré*, tournez-les rondes, en forme de demi-abricot; faites-les cuire au sirop, en les tenant bien blanches. Parez de même 6 poires de *catillac,* faites-les cuire dans du sirop léger avec un demi-verre de vin blanc, égouttez-les, déposez-les dans une terrine pour les faire macérer dans du sirop à 32 degrés, rougi avec un peu de carmin limpide. Quand les poires sont refroidies, dressez-les en couronnes, en les alternant, une blanche, une rouge; dressez les plus petites moitiés dans le puits, finissez d'emplir celui-ci avec une compote de verjus, de cerises, de framboises, de quartiers d'abricots ou autres fruits; arrosez la compote avec un bon sirop réduit.

2771. Compote de prunes noires. — On cuit les prunes entières ou par moitiés; dans le premier cas, on laisse le noyau. — Pelez les prunes à vif ou plongez-les à l'eau bouillante pour enlever la peau; jetez-les dans un sirop léger, mais chaud; laissez-les refroidir à couvert; égouttez-les ensuite pour les dresser, les masquer avec du sirop réduit à la nappe.

2772. Compote de mirabelles. — On peut laisser le noyau aux prunes ou le retirer; piquez les fruits, faites-les blanchir pendant quelques secondes; égouttez-les pour les jeter dans un sirop chaud à 25 degrés; quand elles sont froides, égouttez-les pour les dresser, faites réduire le sirop; quand il est froid, versez-le sur la compote.

2773. Compote de figues fraîches. — Il faut choisir les figues fermes, pas tout à fait mûres; les blanches sont préférables. — Piquez les figues avec une aiguille, blanchissez-les pendant quelques minutes à l'eau bouillante; égouttez-les, rangez-les dans une terrine, couvrez-les avec du sirop à 20 degrés; laissez-les macérer pendant une couple d'heures; dressez-les alors dans un compotier, masquez-les avec un sirop neuf à 30 degrés, à la vanille.

2774. Compote de patates. — Choisissez les patates petites, pelez-les, en les laissant de forme naturelle; faites-les blanchir à trois quarts de cuisson, finissez de les cuire dans un sirop léger, pour les laisser refroidir dans celui-ci; passez le sirop, ajoutez un peu de sucre, un bâton de vanille, cuisez-le à 30 degrés pour le verser sur les fruits, laissez-les refroidir ensemble.

2775. Compotes mêlées. (Dessin n° 330.) — On compose ces compotes avec toute espèce de fruits et gelées de fruits. Les espèces peuvent être variées, mais elles ne doivent pas être en trop grand nombre. — Démoulez un verre de gelée sur le centre du compotier, entourez-le avec une belle couronne d'ananas, de pêches, d'abricots, de pommes, d'oranges, etc., siropez les fruits. — On peut aussi dresser une couronne de beaux fruits blancs, poires ou pommes, dont on emplit le centre avec des fruits de nuance différente.

2776. Compote d'épines-vinettes. — Épluchez bien les *épines-vinettes,* plongez-les dans un sirop bouillant, cuit à la *nappe*, donnez 2 bouillons au liquide, retirez le poêlon du feu pour laisser refroidir les fruits dans le sirop; quand les fruits sont refroidis, enlevez-les à l'écumoire pour les dresser; faites réduire le sirop à la nappe, versez-le sur les fruits. — On peut préparer aussi cette compote, en procédant comme pour les groseilles rouges.

2777. Compote de mûres. — Choisissez les mûres grosses, noires, un peu fermes; plongez-les dans un sirop en ébullition, mais léger, donnez un seul bouillon au liquide, égouttez les fruits, déposez-les dans une terrine. Cuisez du sirop à 32 degrés avec un peu de vin blanc, un peu de sirop de mûres; quand il est froid, versez-le sur les fruits.

2778. Compote de fraises crues. — Choisissez de belles fraises, prenez-les une à une pour les monter en pyramide dans un compotier, en choisissant les plus belles. — D'autre part, passez-en au tamis quelques poignées, des plus petites, afin d'obtenir 2 décil. de purée; à cette purée, mêlez aussitôt 200 gram. de sucre en poudre, tenez-la sur glace. Au moment de servir, arrosez les fraises avec la purée.

2779. Compote de fraises cuites. — Épluchez les fraises avec soin, plongez-les dans un sirop cuit au *boulé;* retirez aussitôt le poêlon du feu. Une heure après, égouttez les fraises, dressez-les dans un compotier. Faites réduire le sirop à la *nappe ;* quand il est froid, versez-le sur les fruits.

2780. Compote de fraises ananas framboisée. — Chauffez légèrement, dans un poêlon, quelques poignées de framboises; jetez-les sur un tamis pour en recueillir le suc, mêlez celui-ci avec son même poids de sucre; avec cet appareil, préparez une gelée aux framboises, versez-la dans un bol, remuez-la de temps en temps avec une cuiller, jusqu'à ce qu'elle soit refroidie et bien liée; versez-la alors sur des fraises ananas épluchées, dressées en pyramide dans un compotier.

2781. Compote de framboises. — Prenez 1 kilogr. de framboises, choisissez-en 1 demi-kilogr. des plus belles, pour les tenir de côté; exprimez le suc des autres, versez celui-ci dans un poêlon, mêlez-le avec son même poids de sucre pilé, faites-le cuire en gelée; versez celle-ci dans un bol : quand elle commence à prendre, additionnez les framboises réservées, tenez la compote sur glace; au moment de servir, dressez-la dans un compotier.

2782. Compote de groseilles rouges. — Égrappez quelques poignées de belles groseilles rouges, fraîchement cueillies; déposez-les dans une terrrine. Écrasez une égale quantité de groseilles, passez-en le suc à la chausse; remettez les premiers jets dans le filtre, jusqu'à ce que le suc passe clair ; mêlez-le alors avec son même poids de sucre, passé au tamis de soie; remuez l'appareil de temps en temps, jusqu'à ce que le sucre soit bien fondu; versez-le aussitôt dans un large plat; tenez-le à l'étuve pendant une heure, faites-le ensuite refroidir à l'air, jusqu'à ce qu'il soit à peu près pris en gelée; à ce point, mêlez-le avec les groseilles égrenées; versez la compote dans un compotier.

2783. Compote de groseilles rouges, cuite. — Pesez 300 gram. de belles groseilles rouges, pas trop mûres; égrappez-les. Cuisez, dans un poêlon, 200 gram. de sucre, au petit cassé; à ce point, mêlez-le avec les groseilles, quand les fruits sont bien enveloppés, retirez le poêlon du feu ; sautez de temps en temps la compote; quand elle est froide, dressez-la dans un compotier.

2784. Compote de groseilles à maquereaux. — Choisissez de belles groseilles à maquereaux qui ne soient pas

---

PLANCHE SOIXANTE-DEUXIÈME. — DESSERT.


329


330








334









tout à fait mûres ; supprimez-en les pepins à l'aide d'une plume ; plongez les groseilles dans un poêlon d'eau bouillante, égouttez-les aussitôt pour les jeter dans du sucre cuit au *boulé*, donnez un bouillon au liquide, versez les fruits et le sirop dans une terrine ; couvrez-les avec un rond de papier. Quand les groseilles sont froides, dressez-les dans le compotier, arrosez-les avec le sirop en le passant.

2785. Compote de cerises. — Coupez à moitié les queues de 1 kilogram. de belles cerises aigres (Montmorency), cuisez 500 gram. de sucre au *boulé*, jetez les cerises dans ce sucre, laissez lever un bouillon au liquide, écumez avec soin ; versez la compote dans une terrine, pour la laisser refroidir à couvert. Versez dans un poêlon, 2 décil. de sirop, à 30 degrés, additionnez quelques cuillerées de sirop de cerises, donnez quelques minutes d'ébullition au liquide, laissez-le refroidir ; dressez les cerises dans un compotier, arrosez-les avec le sirop.

2786. Compote de reines-Claude, reverdies. — Choisissez de bonnes prunes, bien vertes, fermes. Coupez simplement le bout de la queue. Piquez-les légèrement avec une grosse épingle, plongez-les à mesure dans un vase d'eau froide. — Faites bouillir 2 litres d'eau dans une bassine rouge ; plongez les prunes dans le liquide, ramenez-le à l'ébullition, retirez-le aussitôt du feu. Tenez les prunes dans l'eau pendant 7 à 8 heures. Posez alors la bassine sur feu très-doux, couvrez-la, remuez les prunes de temps en temps avec une écumoire rouge ; à mesure qu'elles montent, enlevez-les pour les plonger à l'eau froide ; tenez-les ainsi une heure ; égouttez-les bien, déposez-les dans une terrine, couvrez-les avec du sirop froid, à 26 degrés. Cinq à six heures après, placez les fruits et le sirop dans une bassine, posez celle-ci sur feu très-doux, couvrez-la ; chauffez les prunes sans faire bouillir le liquide, jusqu'à ce qu'elles soient vertes, égouttez-les alors, faites réduire le sirop à 30 degrés, laissez-le à moitié refroidir, mêlez-le avec les prunes et ramenez-le au point de l'ébullition ; retirez-le de nouveau du feu ; égouttez les prunes, dressez-les dans un compotier, masquez-les avec du sirop neuf, vanillé, à 30 degrés, froid.

2787. Compote de reines-Claude, naturelles. — Coupez, à moitié, la queue à 36 grosses *reines-Claude* mûres, plongez-les à mesure dans un sirop bouillant à 20 degrés, ajoutez un morceau de vanille, couvrez le poêlon, tenez-le hors du feu. Quand les prunes sont bien atteintes, égouttez-les sur un tamis, passez le sirop, faites-le réduire à 30 degrés, laissez-le refroidir ; dressez les prunes en pyramide, arrosez-les avec le sirop.

2788. Compote d'abricots de primeur. — On laisse les abricots de primeur entiers, si le noyau s'en détache difficilement. — Choisissez 18 abricots d'égale grosseur, tournez-les, jetez-les à mesure dans de l'eau en ébullition, jusqu'à ce qu'ils soient attendris, rafraîchissez-les alors pour les plonger dans un sirop bouillant à 28 degrés ; donnez un seul bouillon pour retirer le poêlon du feu. Laissez refroidir les fruits dans le liquide ; dressez-les ensuite dans un compotier pour les arroser avec leur sirop réduit, mêlé avec une cuillerée de liqueur aux noyaux.

2789. Compote d'abricots de plein-vent. — Séparez en deux une quinzaine de beaux abricots, pas trop mûrs ; pelez-les à vif, plongez-les à l'eau bouillante pour les blanchir, mais en donnant 2 bouillons seulement ; égouttez-les alors pour les déposer dans une terrine, les couvrir avec du sirop à 22 degrés, vanillé ; laissez-les refroidir dans ce sirop ; égouttez-les ensuite sur un tamis pour les dresser en couronnes superposées, les arroser avec le sirop, préalablement réduit à 30 degrés et refroidi.

2790. Compote de coings. — Choisissez les fruits en pleine maturité, divisez-les en quartiers, supprimez-en la peau et les parties dures du cœur ; cuisez-les à fond, à vase couvert, dans une casserole avec de l'eau acidulée, légèrement sucrée ; égouttez-les aussitôt pour les déposer dans une terrine, les couvrir avec du sirop chaud à 22 degrés. Deux heures après, égouttez le sirop, renforcez-le avec du sucre, faites-le bouillir pour le verser de nouveau sur les fruits ; quand ils sont froids, dressez-les dans un compotier, arrosez-les avec leur sirop réduit.

2791. Compote de fruits crus. — Prenez 4 oranges, 2 poires fondantes, 2 pommes, un morceau d'ananas ; supprimez les cœurs des poires et des pommes, en les perçant de part en part avec un tube à colonne, pelez-les ensuite. Pelez les oranges à vif, divisez-les en petits quartiers. Parez les chairs de l'ananas, divisez-les en tranches minces. Rangez symétriquement ces fruits dans un compotier, par couches, en saupoudrant à mesure chaque couche avec du sucre en poudre, vanillé ; tenez cette compote sur glace pendant une demi-heure avant de la servir.

2792. Compote d'oranges. — Choisissez de bonnes oranges, lourdes, mûres à point, d'égale grosseur ; divisez-les, chacune en quatre ou six parties selon leur grosseur ; supprimez le cœur de chaque quartier, ainsi que les semences ; enlevez ensuite l'écorce, en passant la lame du couteau entre le blanc de l'écorce et les chairs. Déposez ces quartiers dans une terrine, saupoudrez-les avec du sucre en glace ; couvrez-les, laissez-les macérer ainsi pendant

une heure, en les sautant de temps en temps. Dressez ainsi ces quartiers en couronnes superposées dans un compotier, arrosez-les simplement avec le sirop de la terrine.

2793. Compote ou salade d'oranges à l'eau-de-vie. — Lavez 5 belles oranges, essuyez-les, coupez-les en tranches de 6 millim. d'épaisseur sans retirer la peau: supprimez les premières et dernières tranches, égrenez les autres pour les dresser en couronne dans un compotier; saupoudrez-les abondamment avec du sucre en poudre, laissez fondre celui-ci; mêlez le sirop des fruits avec 1 décil. de bonne eau-de-vie, versez-le sur les oranges.

2794. Compote de pêches. — Divisez quelques bonnes pêches chacune en deux parties, supprimez-en le noyau; plongez les fruits à l'eau bouillante pour les laisser jusqu'à ce que la peau s'en détache; égouttez-les alors, déposez-les dans une terrine, arrosez-les avec du sirop vanillé (à 22 degrés) juste suffisant pour les couvrir; laissez-les refroidir ainsi; égouttez-les ensuite pour les dresser en couronne dans un compotier; arrosez-les avec leur sirop réduit à 30 degrés, mais froid.

2795. Compote d'ananas. — Prenez la moitié d'un bon ananas, parez-le à vif, de façon à ne laisser aucun point noir. Divisez transversalement les chairs, en tranches pas trop minces, enlevez les parties dures du cœur, à l'aide d'un petit coupe-pâte; rangez ces tranches dans une terrine. — Ciselez les parures extérieures de l'ananas, plongez-les dans la valeur d'un verre de sirop à 32 degrés, vanillé; donnez 2 bouillons au liquide pour le retirer du feu, le tenir à couvert pendant 10 minutes. Passez alors le sirop au tamis sur les tranches d'ananas; 2 heures après, dressez ces tranches en couronne sur un compotier, arrosez-les avec le sirop.

2796. Compote de melon. — Choisissez un melon d'un bon arome, bien en chairs, pas trop mûr; divisez-le par côtes, supprimez les semences et les parties dures de l'écorce, divisez chaque tranche par le milieu; plongez les chairs à l'eau bouillante, cuisez-les à fond, à couvert; égouttez-les, rafraîchissez-les, plongez-les dans un sirop léger, chaud; couvrez-les avec du papier, laissez-les refroidir. Égouttez ensuite le sirop, renforcez-le avec du sucre, de façon à l'amener à 28 degrés; versez-le de nouveau sur les fruits; quand ils sont froids, dressez-les dans un compotier; mêlez au sirop 2 cuillerées à bouche de bon rhum, un peu de zeste, passez-le sur les fruits.

2797. Compote Macédoine. — Égouttez sur un tamis 6 petites poires entières, 6 demi-pommes, 12 demi-abricots parés, épluchés, très-modérément cuits dans un sirop léger. Sur un autre tamis, déposez 24 belles cerises, sans noyau, cuites. Déposez dans une terrine 12 quartiers d'orange parés à vif et crus, 2 cuillerées de groseilles rouges et blanches, égrappées, autant de framboises, une tranche de melon ou d'ananas émincés : ces derniers fruits doivent être crus; saupoudrez-les avec du sucre en poudre, tenez-les sur glace. Au moment de servir, dressez symétriquement tous ces fruits, les crus et les cuits, dans un compotier; arrosez-les avec le sirop des fruits crus, mêlé avec un peu de sirop très-serré, parfumé à la vanille.

2798. Compote de pruneaux. — Déposez dans une casserole 500 gram. de beaux pruneaux secs, couvrez-les avec de l'eau froide, faites bouillir le liquide pendant 10 minutes; égouttez alors les pruneaux; rafraîchissez-les pour les remettre dans la casserole avec un peu de bon vin et assez d'eau pour qu'ils baignent; ajoutez un peu de sucre, un brin de zeste de citron, un morceau de cannelle; couvrez la casserole, cuisez les pruneaux tout doucement pendant trois quarts d'heure; versez-les ensuite dans une terrine pour les faire refroidir; dressez-les dans un compotier, masquez-les avec un sirop neuf vanillé.

2799. Compote de prunes blanches (brugnons secs). — Cuisez les prunes avec de l'eau, un peu de vin blanc et du sucre; quand elles sont ramollies, faites-les refroidir, égouttez-les, dressez-les dans un compotier; arrosez-les avec un sirop serré, mêlé avec un peu de marasquin.

2800. Compote de marrons. — Choisissez 50 beaux marrons, supprimez-en l'écorce pour les faire cuire à l'eau, en les conservant entiers; égouttez-les, un à un, pour en supprimer la peau; plongez-les à mesure (seulement ceux qui sont entiers) dans un sirop tiède à 12 degrés; couvrez-les avec un rond de papier, laisssez-les macérer pendant 2 ou 3 heures. Égouttez alors le sirop dans un poêlon, renforcez-le avec du sucre, ajoutez un bâton de vanille, cuisez-le à 28 degrés; versez-le aussitôt sur les marrons, laissez refroidir la compote pour la servir.

2801. Compote chaude de marrons au rhum. — Fendez 50 marrons, faites-les griller, épluchez-les aussitôt pour les déposer dans une terrine; couvrez-les avec du sirop vanillé à 28 degrés; tenez la terrine à l'étuve pendant 2 heures; égouttez alors les marrons, dressez-les dans un compotier, arrosez-les avec 2 décil. de rhum chauffé avec 150 gram. de sucre et enflammé.

2802. Compote de marrons filés. — Fendez 50 marrons, faites-les sauter sur feu avec un morceau de beurre, jusqu'à ce que l'écorce et la peau s'en détachent; épluchez-les, cuisez-les dans un sirop léger avec un bâton de vanille. Pesez alors la purée. Cuisez au cassé moitié de son poids de sucre, dans un poêlon avec un bâton de vanille; mêlez la purée au sucre, travaillez l'appareil avec une cuiller pour le faire dessécher pendant quelques minutes, en le tournant; retirez-le pour le laisser refroidir; introduisez-le alors dans une *seringue à macarons,* munie à son extrémité d'un rond en métal percé de plusieurs trous du diamètre d'un petit macaroni; poussez cet appareil dans un compotier, en le montant en pyramide.

2803. Compote espagnole, aux œufs filés. — Pour préparer cette compote, il faut disposer d'une petite passoire à fond plat, mais percée de plusieurs trous, auxquels sont adaptés de petits tuyaux en fer-blanc. Cette compote est très-estimée en Espagne. — Cassez 18 œufs, bien frais, séparez le blanc des jaunes, déposez ceux-ci dans une terrine pour les broyer avec une cuiller en bois. Versez dans un sautoir du sirop à 30 degrés; la couche de sirop doit avoir l'épaisseur de 2 centim.; faites-le bouillir pendant 3 minutes; versez alors dans la passoire le tiers des jaunes d'œuf, pour les faire tomber dans le sirop en ébullition en les étalant sur toute la largeur du sautoir. Couvrez celui-ci, donnez un bouillon au sirop, retirez-le aussitôt du feu; 2 minutes après, les œufs doivent être raffermis et avoir l'apparence de vermicelles. Enlevez-les avec une large écumoire pour les déposer sur un tamis, saupoudrez-les avec un peu d'eau froide pour empêcher qu'ils ne collent ensemble. Recommencez l'opération. Dressez ensuite les œufs filés dans un compotier, arrosez-les avec du sirop à la vanille, à 32 degrés, bien refroidi.

2804. Compote savoyarde. — On compose cette compote avec des légumes et des fruits. Comme légumes on emploie de petites carottes, des haricots verts, concombres et cornichons; comme fruits de petites poires, des écores, des coings, du melon, des abricots verts, et des groseilles à maquereaux. Les légumes et les fruits sont cuits à fond et reverdis, selon leur nature; on les fait ensuite macérer avec un peu de sel, pour les égoutter, les laver, leur donner 3 façons au sucre, en procédant d'après la méthode appliquée aux fruits confits; en dernier lieu, on cuit le sirop à 30 degrés, après l'avoir mêlé avec un cinquième de son volume de bon vinaigre; on fait macérer la compote dans le sirop pendant 24 heures, avant de la servir.

GELÉES, MARMELADES, CONFITURES, PATES DE FRUITS.

Quand on veut conserver les confitures, il convient de ne couvrir les vases que le lendemain de leur cuisson, on ne s'expose pas ainsi à les voir fermenter ou moisir. Les confitures étant refroidies dans des vases, en verre ou en faïence, on les couvre avec un rond de papier, coupé juste du diamètre intérieur du vase, mais humecté à l'eau-de-vie; on coupe ensuite d'autres ronds de papier, excédant le diamètre des vases, de 1 centim. à peu près; on humecte les bords de ce papier avec de la gomme ou de la gélatine dissoute pour l'appliquer au-dessus des vases, en appuyant les bords. — On conserve les confitures dans un lieu à l'abri de l'humidité, de la chaleur et du grand jour. Il convient aussi d'étiqueter les vases, en spécifiant la qualité des confitures, et la date de leur cuisson.

2805. Gelée de groseilles. — Il faut choisir des groseilles peu mûres qui n'aient pas été cueillies pendant la pluie; on peut les mêler avec quelques parties de framboises; la gelée est plus belle si elle est cuite peu à la fois. La gelée destinée à être servie sur table doit être moulée dans des verres droits, unis et en pointe. C'est la forme qui se prête le mieux au démoulage. — Broyez dans un mortier 4 à 5 kilogram. de groseilles, roulez-les avec la main pour en retirer les grappes aussi bien que possible; versez les fruits dans une bassine en cuivre, posez celle-ci sur feu, en remuant au fond avec une écumoire rouge, jusqu'à ce que les groseilles soient chaudes et fondues; versez-les alors sur un grand tamis neuf, à claire-voie, posé sur une terrine vernie, reversez les premiers jets dans le tamis, tirez-le à clair, en le décantant, ou bien filtrez-le à la *chausse,* ce qui est mieux. Pesez une partie du suc, versez-le dans une petite bassine non étamée, additionnez les trois quarts de son poids de sucre concassé fin; quand le sucre est à peu près dissous, posez la bassine sur feu vif, écumez le liquide avec soin (avec une écumoire en cuivre), cuisez-le pendant 12 à 15 minutes; trempez alors l'écumoire dans la gelée, faites-lui faire 2 ou 3 tours, au-dessus de la bassine, pour laisser couler le peu de gelée qui reste attachée; si la gelée *nappe* l'écumoire, si elle tombe en gouttes plates, en forme de nappe, la cuisson est à point. — On reconnait aussi cette cuisson, si en laissant tomber quelques gouttes de gelée sur une assiette, elles restent rondes. On verse alors la gelée dans des vases en verre, chauffés; on

range à mesure ces vases sur des plaques pour les tenir à l'étuve douce pendant quelques heures. On laisse bien refroidir la gelée avant de fermer les vases.

2806. Gelée de groseilles, à cru. — Exprimez le suc à des groseilles, mûres sans excès; filtrez-le, pesez-le, mêlez-le avec un quart en plus que son poids de sucre en poudre; remuez l'appareil à la cuiller, pour faciliter la fonte du sucre. Quand le mélange est opéré, versez le sirop dans de larges terrines en couches peu épaisses. Tenez ces terrines dans un endroit sec et aéré jusqu'au lendemain; versez alors le liquide dans des vases en verre; laissez-le prendre en gelée pendant quelques jours. — Cette gelée est très-bonne, mais elle ne se conserve pas longtemps.

2807. Gelée de pommes. — Coupez par quartiers 50 pommes à gelée, placez-les dans une bassine ou une casserole, mouillez-les, juste à couvert, avec de l'eau; posez la casserole sur feu, couvrez-la; faites cuire les fruits jusqu'à ce qu'ils soient à peu près fondus; versez-les alors sur un tamis ou une serviette, pour passer le suc; laissez-le bien déposer, décantez-le ensuite pour le filtrer à la chausse; à ce point, versez-le dans une bassine, mêlez-le avec à peu près son même poids de sucre concassé, ainsi que le jus de quelques citrons; quand le sucre est à peu près dissous, posez la bassine sur feu vif, remuez le liquide, écumez-le avec soin, cuisez la gelée à la *nappe;* à ce point, versez-la dans des vases en verre, chauffés; rangez à mesure ceux-ci sur un plafond, tenez-les pendant quelques heures à l'étuve; laissez-les ensuite refroidir à l'air pour les couvrir. — Cette gelée peut être parfumée à la vanille ou aux zestes. Si on cuit de la gelée pour l'employer sous peu, on peut la verser dans des moules à dariole.

2808. Gelée de pommes à l'Anglaise. — Retirez le zeste à 8 oranges, citrons, ou bigarrades; émincez-le en julienne, cuisez-le à grande eau. — Versez dans une bassine 1 kilogram. de suc de pommes, filtré; ajoutez trois quarts de son poids de sucre concassé, le jus des 8 oranges; posez la bassine sur feu, cuisez la gelée à la *nappe;* additionnez alors les zestes, bien égouttés, cuisez-les quelques minutes, versez la gelée dans les vases.

2809. Gelée d'abricots. — Prenez des pelures d'abricots, mêlez-les avec le double de leur poids de fruits, pas trop mûrs, émincés; placez-les dans une bassine, couvrez-les avec de l'eau, cuisez-les jusqu'à ce qu'ils soient fondus; passez alors le suc au tamis pour le filtrer à la chausse pendant qu'il est encore chaud; mêlez-le avec le quart de son volume de suc de pommes, quelques jus de citron; versez le liquide dans une bassine, mêlez-le avec les trois quarts de son poids de sucre, cuisez-le à la *nappe,* mais en petite quantité à la fois. A ce point, versez la gelée dans des pots chauffés, tenez ceux-ci pendant quelques heures à l'étuve; laissez refroidir la gelée, avant de couvrir les vases.

2810. Gelée de coings. — Choisissez des coings mûrs, bien parfumés, coupez-les en deux pour les émincer; placez-les dans une casserole avec le jus de quelques citrons; mouillez à couvert avec de l'eau chaude; couvrez la casserole, posez-la sur bon feu pour cuire les fruits; aussitôt qu'ils commencent à fondre, versez-les sur un ou plusieurs tamis pour passer le liquide; laissez bien déposer celui-ci, filtrez-le à la chausse; versez-le dans une bassine; mêlez-le avec son même poids de sucre concassé; laissez dissoudre le sucre, cuisez la gelée, en opérant comme il est dit à l'égard de la gelée de pommes.

2811. Macédoine de fruits à la gelée. — Égouttez de leur sirop divers fruits confits, tels que cerises, groseilles vertes, verjus, abricots, mirabelles, ananas, pommes et poires, variez les nuances et les espèces autant que possible. Les gros fruits doivent être coupés à la cuiller en petites boules rondes ou en olives; additionnez des demi-amandes mondées, ainsi que des pistaches bien sèches. Préparez de la gelée de pommes ou de framboises, en procédant d'après la méthode prescrite plus haut; quand elle est cuite à la nappe, mêlez-la avec les fruits; retirez-la aussitôt du feu, laissez-la refroidir à moitié dans la bassine, en la remuant de temps en temps, versez-la ensuite dans des vases de forme conique, tenez ceux-ci à l'étuve pendant quelques heures, laissez-les refroidir à l'air.

2812. Bordure de gelée de fruits. — Certaines compotes de peu d'apparence peuvent être dressées dans ces bordures. En ce cas, il convient de préparer une gelée de fruits, pommes, coings ou groseilles, la verser dans un moule en porcelaine ou en verre, ou, à défaut de ceux-ci, en fer-blanc, si la gelée n'est pas rouge, tenez-le moule à l'étuve pendant quelques heures, faites refroidir la gelée à l'air, jusqu'à ce qu'elle soit assez ferme; renversez-la sur un compotier pour garnir le puits avec une macédoine, ou une seule espèce de fruits en compote.

2813. Oranges à la gelée. — Prenez 3 oranges confites, entières; lavez-les à l'eau tiède, videz-les bien à l'intérieur, posez-les sur une couche de glace pilée, en tenant l'ouverture en haut. Emplissez alors le vide des oranges avec de la gelée d'entremets, à l'orange, liquide, mais bien froide. Quand cette gelée est raffermie, essuyez bien les oranges, divisez-les en quartiers, dressez ceux-ci dans un compotier.

2814. Marmelade d'abricots. — Choisissez des abricots mûrs, ouvrez-les pour en retirer le noyau; coupez les

fruits en quartiers, déposez-les dans une bassine pour les arroser avec un peu d'eau; ajoutez une poignée de sucre, faites-les fondre, en les tournant avec une cuiller en bois; passez-les au tamis, pesez la purée; pesez trois trois quarts de son poids de sucre, cuisez-le au petit *cassé;* versez la purée dans le sucre; posez la bassine sur feu vif, travaillez la marmelade à la spatule sans la quitter, jusqu'à ce qu'elle arrive à la cuisson de la *nappe;* versez-la aussitôt dans des vases préalablement chauffés à l'étuve; laissez-la bien refroidir avant de couvrir les vases. — On peut additionner à cette marmelade, quelques minutes avant de la retirer, les amandes des abricots, préalablement émondées, légèrement cuites à l'eau.

2815. Marmelade de pommes. — Épluchez 2 kilogram. de pommes coupées en quartiers, placez-les dans une casserole, saupoudrez-les avec une poignée de sucre, ajoutez le jus d'un citron, un demi-litre d'eau; couvrez la casserole, faites cuire les pommes à feu modéré; aussitôt qu'elles s'écrasent sous la pression des doigts, passez-les au tamis. Versez cette purée dans une bassine, mêlez-la avec 1 kilogram. et demi de sucre pilé; posez la bassine sur le feu, réduisez la marmelade, en la travaillant à la spatule, jusqu'à ce qu'elle soit à la *nappe;* versez-la alors dans des pots préalablement chauffés. — Les marmelades de poires et de coings se traitent d'après cette méthode; mais les marmelades préparées avec du sucre cuit au petit *cassé* sont plus belles.

2816. Marmelade de mirabelles. — Prenez 2 kilogram. de mirabelles, sans noyaux, préalablement divisées en deux; déposez-les dans une bassine, mêlez-les avec 2 poignées de sucre en poudre, faites-les fondre sur le feu pour les passer au tamis. Cuisez, au *boulé,* 1 kilogram. et demi de sucre; ajoutez les fruits, cuisez la marmelade à la *nappe* sans la quitter.

2817. Marmelade de pêches. — Prenez quelques bonnes pêches pas trop mûres; fendez-les en deux pour en supprimer le noyau, pelez les chairs, émincez-les, pesez-les. Pour 1 kilogram. de chairs, pesez trois quarts de sucre, cuisez celui-ci au *boulé;* mêlez les fruits au sucre pour cuire la marmelade sans cesser de la tourner, jusqu'à ce qu'elle soit à la *nappe.* On peut parfumer la marmelade aux zestes ou à la vanille, mais il n'est pas nécessaire de la passer.

2818. Marmelade d'oranges. — Choisissez une douzaine d'oranges pas trop mûres, râpez-en légèrement le zeste, piquez-les avec une grosse aiguille, plongez-les dans une marmite d'eau bouillante pour les cuire à couvert; quand l'écorce est bien attendrie, égouttez-les, pour les faire dégorger à grande eau pendant deux jours en changeant l'eau. Égouttez-les bien, divisez-les pour en supprimer les semences; passez alors les chairs et l'écorce au tamis; pesez la purée. Cuisez au *boulé* le même poids de sucre que de purée, ajoutez celle-ci, faites réduire la marmelade à la *nappe.*

2819. Marmelade de reines-Claude. — Si on ne tient pas à ce que la marmelade soit verte, il faut se procurer des reines-Claude bien mûres, les traiter selon la méthode prescrite pour les mirabelles. Dans le cas contraire, il faut blanchir les prunes, les faire reverdir d'après la méthode prescrite au nº 2786; quand elles sont bien dégorgées, égouttez-les, passez-les au tamis, mêlez la purée, dans une bassine, avec trois quarts de son poids de sucre cuit au *cassé;* cuisez la marmelade à la *nappe;* quand elle est à point, versez-la dans les pots. — Cette marmelade est jolie, bonne et très-utile à la pâtisserie.

2820. Marmelade de framboises. — Passez au tamis 2 kilogr. de framboises, versez la purée dans une bassine, mêlez-la avec son même poids de sucre pilé, faites-la réduire; quand elle est arrivée au degré de la *nappe,* versez-la dans des pots.

2821. Marmelade de patates. — Divisez les fruits en quartiers, pelez-les, cuisez-les à grande eau, légèrement acidulée; égouttez-les, passez-les au tamis. Cuisez au petit *cassé* trois quarts de son poids de sucre; ajoutez la purée et un peu de zeste de citron; cuisez la marmelade à la *nappe,* retirez les zestes avant de verser la marmelade dans les vases.

2822. Marmelade de fruits d'églantier. — Choisissez les fruits bien rouges et mûrs, fendez-les pour en supprimer les semences; pesez-en 3 kilogr., déposez-les dans une terrine, arrosez-les avec 2 bouteilles de vin blanc léger; faites-les macérer pendant 24 heures; chauffez-les alors dans une bassine rouge, afin d'attendrir les chairs pour les passer au tamis. — Cuisez 2 kilogr. de sucre au petit *cassé,* mêlez-le avec la purée de fruits, cuisez la marmelade jusqu'à ce qu'elle soit à point, mais sans la quitter; versez-la alors dans des vases pour la conserver comme la marmelade d'abricots. — Cette marmelade est très-usitée en Allemagne pour les sauces d'entremets. Elle est d'une belle couleur et d'un goût tout particulier.

2823. Confiture de groseilles de Bar. — Égrappez des groseilles blanches, supprimez-en les pepins avec un bec de plume d'oie, pesez-les; prenez le même poids de sucre que de fruits et la moitié en sus, faites-le fondre dans un poêlon avec un peu d'eau, cuisez-le au grand *boulé*. Versez alors les groseilles dans le sucre, cuisez-le encore 2 minutes, retirez le poêlon du feu pour laisser refroidir à moitié la confiture dans le poêlon, passez le liquide, réduisez-le à la nappe; ajoutez les fruits, donnez un bouillon, versez la confiture dans les verres.

2824. Confiture de groseilles à maquereaux. — Égrenez les groseilles, faites-les blanchir, reverdissez-les d'après le procédé décrit pour les confitures de verjus; pesez-les. — Préparez un sirop avec les trois quarts du poids des fruits; quand il est à 20 degrés, plongez les groseilles dans le liquide; chauffez-les, versez-les ensuite avec le sirop dans une terrine. Cinq à six heures après, égouttez le sirop dans la bassine, cuisez-le à 25 degrés, versez-le sur les groseilles; donnez encore aux fruits 2 *façons*. Cuisez alors du sirop neuf à 32 degrés, plongez les groseilles dans le liquide, donnez un bouillon, tenez la bassine à l'étuve pendant 2 heures; versez ensuite la confiture dans des vases préalablement chauffés; faites-la bien refroidir avant de couvrir les vases.

2825. Confiture de bigarrades. — Choisissez de grosses bigarrades, râpez-en le zeste, divisez-les en quartiers, supprimez-en les semences. Émincez les chairs et l'écorce, plongez-les à l'eau bouillante, faites-les cuire à vase couvert; égouttez-les, faites-les dégorger à l'eau froide pendant 48 heures, égouttez-les ensuite. Cuisez au *boulé* le même poids de sucre que de fruits; quand le sucre est à point, ajoutez les fruits, faites bouillir le liquide pendant 7 à 8 minutes, versez-le ensuite, ainsi que les fruits, dans une terrine vernie. Douze heures après, passez le sirop dans une bassine, renforcez-le avec du sucre, cuisez-le au *boulé;* ajoutez de nouveau les fruits, pour cuire la confiture à la *nappe* et la retirer.

2826. Confiture de fraises ananas à la gelée. — Épluchez 1 kilogr. de belles fraises ananas bien fraîches, rangez-les par couches dans une terrine avec 1 kilogr 1/2 de sucre en poudre, tenez-les au frais; 2 heures après, le sucre doit être à peu près fondu. Versez alors le sucre et les fruits dans une bassine, posez celle-ci sur le feu, agitez légèrement la bassine afin que le sucre ne s'y attache pas, laissez lever un bouillon, versez le liquide et les fruits dans une terrine pour les laisser refroidir; versez dans la bassine 1/2 litre de suc de pommes, mêlez-le avec 500 gram. de sucre pilé; posez la bassine sur feu, écumez le liquide avec soin; ajoutez le sirop des fraises, faites-le cuire à la *nappe,* en l'écumant; plongez les fraises dans le liquide, donnez 2 bouillons couverts, retirez la bassine pour laisser refroidir les fruits à moitié; versez alors la confiture dans des pots.

2827. Confiture de pastèques ou melons d'eau. — Choisissez les fruits peu mûrs, coupez-les en tranches minces, supprimez-en l'écorce dure et les semences pour les faire blanchir à fond, donnez-leur 4 à 5 façons; en dernier lieu, égouttez-les sur un tamis, rangez-les dans une bassine, couvrez-les avec du sirop neuf à 32 degrés; donnez un seul bouillon au sirop, retirez-le du feu; additionnez le zeste de quelques citrons, laissez refroidir la confiture pour l'enfermer dans des vases, après avoir retiré les zestes.

2828. Confiture de feuilles de roses. — Il faut choisir les boutons ouverts, les effeuiller pour les plonger à l'eau bouillante, les cuire pendant 45 minutes; égouttez-les alors, plongez-les dans du sucre cuit au *soufflé;* donnez quelques bouillons au liquide et versez la confiture dans des vases chauds.

2829. Confiture de cerises. — Retirez les queues et les noyaux à des cerises, pesez les fruits. Pesez une égale quantité de sucre, déposez-le dans une bassine non étamée, arrosez-le avec un peu d'eau pour le faire dissoudre; posez la bassine sur feu; cuisez le sirop au *boulé;* à ce point, ajoutez les cerises, continuez la cuisson jusqu'à ce que le sirop soit réduit à la *nappe;* retirez alors la confiture du feu pour emplir les vases. Pour opérer d'après cette méthode, il faut de bonnes cerises, bien en chairs, pas trop mûres. Les fruits du nord de l'Europe ne conviennent pas.

2830. Confiture de cerises au jus de groseilles. — Retirez la queue et le noyau à 2 kilogr. de cerises aigres de *Montmorency;* rangez-les dans une bassine par couches, alternées avec 2 kilogr. de sucre en poudre. Quand le sucre est fondu, posez la bassine sur le feu pour cuire le sirop jusqu'à ce qu'il arrive au *boulé;* à ce point, versez les fruits et le sirop dans une terrine pour les laisser refroidir; égouttez ensuite les cerises sur un tamis, versez alors le sirop dans une bassine; additionnez au liquide 2 verres de jus de groseilles, cuisez-le de nouveau au *boulé;* versez les cerises dans le sirop, cuisez la confiture à la *nappe;* laissez-la refroidir à moitié avant de la verser dans les vases.

2831. Confiture de cerises à la gelée. — Préparez en tout point des cerises comme ci-dessus; au moment de donner la troisième façon, versez dans une bassine un litre de suc de groseilles ou de framboises, mêlez-le avec 1 kilogram. de sucre pilé; posez la bassine sur le feu, écumez le liquide avec soin; après quelques minutes d'ébullition, additionnez une partie du sirop des cerises, cuisez le sucre à la *nappe;* additionnez alors les cerises;

quand le sucre est revenu à la nappe, retirez la confiture du feu, laissez-la refroidir à moitié pour la verser dans des vases préalablement chauffés. Laissez-la bien refroidir avant de couvrir les vases.

2832. Confiture de verjus. — Clarifiez 1 kilogram. de grains de verjus, gros mais fermes; plongez-les à l'eau bouillante et salée, dans un poêlon, pour les blanchir jusqu'à ce qu'ils commencent à s'attendrir; retirez la bassine et laissez-les refroidir dans l'eau; égouttez-les alors pour en retirer attentivement les pepins, à l'aide d'une plume d'oie taillée en pointe; replongez les raisins dans l'eau où ils ont blanchi, couvrez le poêlon, posez celui-ci sur l'angle du fourneau, tenez-le ainsi sans ébullition jusqu'à ce que les fruits soient reverdis. Retirez-les alors à l'écumoire, égouttez-les bien, plongez-les dans un sirop léger, mais bouillant; couvrez la bassine, retirez-la du feu pour laisser refroidir les fruits et le sirop; égouttez-les encore pour les déposer dans une terrine, renforcez le sirop avec du sucre, faites-le bouillir, versez-le sur les fruits, couvrez ceux-ci avec un rond de papier. Douze heures après, versez le sirop dans un poêlon, renforcez-le, cuisez-le au *perlé*, versez-le sur les fruits. Le lendemain, cuisez à la *nappe* trois quarts de kilogram. de sucre, égouttez les fruits; versez-les dans le liquide, donnez quelques bouillons couverts; retirez la bassine, laissez refroidir à moitié la confiture avant d'emplir les vases.

2833. Pâte de coings. — Épluchez des coings bien mûrs, émincez les chairs, rangez-les dans une casserole, couvrez-les avec de l'eau, fermez bien la casserole pour les cuire, passez-les ensuite au tamis; versez cette purée dans une bassine, mêlez-la avec son même poids de sucre pilé, desséchez cette marmelade, en la tournant; lorsqu'elle marque la grande *nappe*, ajoutez un peu de cochenille liquide pour la colorer de teinte rose; versez-la alors dans des boîtes, ou étalez-la sur des feuilles d'office en couche de 8 millim. d'épaisseur; saupoudrez-la avec du sucre en poudre, tenez-la à l'étuve pour la sécher, en procédant comme il est décrit plus haut.

2834. Pâte de pommes à la vanille. — Les pâtes de fruits sont des marmelades réduites très-serrées, qu'on fait refroidir en couche de 1 centim. à peu près d'épaisseur, pour être séchées et divisées en ronds ou en losanges. Les pâtes de fruits, séchées à point, peuvent être mises au tirage ou au candi; on peut aussi les glacer au *cassé* ou à la glace de sucre. La cuisson des marmelades pour pâte de fruits est la grande *nappe*. — *Procédé*. Pelez de bonnes pommes, coupez-les en quartiers, placez-les dans une casserole, mouillez-les à peu près à hauteur avec de l'eau, faites-les fondre pour les passer au tamis; versez la purée dans une bassine, mêlez-la avec son même poids de sucre pilé, ajoutez un bâton de vanille; posez la bassine sur feu, faites réduire la marmelade à la grande *nappe*; versez-la alors sur des plaques saupoudrées de sucre, en couche d'un demi-centim. d'épaisseur; saupoudrez aussi la pâte avec du sucre fin; placez les plaques à l'étuve chaude, pour les laisser pendant quelques heures; aussitôt que la pâte est devenue malléable, changez-la de plaque en la renversant; laissez-la refroidir à la température de la cuisine, en la retournant souvent. — On conserve ordinairement ces pâtes dans des caisses, entre des feuilles de papier saupoudrées avec du sucre. Mais pour l'usage de la cuisine, il est préférable d'enfermer la pâte, aussitôt qu'elle est cuite, dans des boîtes à conserve, en fer-blanc; elle reste ainsi plus moelleuse. Quand on veut l'employer, il suffit de la démouler pour la diviser en tranches transversales.

FRUITS CONFITS, FRUITS A L'EAU-DE-VIE.

Pour être bien rendus, les fruits confits exigent une certaine connaissance pratique, mais surtout beaucoup de soins intelligents. Les fruits bien confits doivent être transparents et tendres, les fruits ne deviennent ternes, durs, raccornis ou fermentés, qu'alors que l'opération est mal comprise, mal dirigée. Ce sont là des résultats que ne s'expliquent pas ceux qui ont peu l'habitude de ces opérations; nous les engageons à tenir compte de nos observations jusqu'à ce que l'expérience leur ait appris à corriger les tendances défectueuses des fruits, ainsi que les accidents qui surviendraient infailliblement si l'opération était traitée négligemment.

Pour confire les fruits, il faut d'abord se rendre compte de leur nature, s'ils sont aqueux, charnus ou farineux. En partant de ce principe, on peut non-seulement confire toutes les espèces dont on fait journellement usage, mais encore une grande partie de bons légumes potagers. En combinant bien les blanchissages et les cuissons, les fruits les plus âcres, les plus acides, peuvent devenir très-agréables, les plus durs acquièrent de la tendreté. — Les causes contribuant à l'imperfection des fruits confits sont de différentes natures. Ils deviennent coriaces toutes les fois qu'ils ne sont pas assez blanchis ou qu'ils sont conduits à sirop trop serré, soit dans les premières façons qu'ils

subissent, soit dans la dernière période de l'opération. Les fruits restent ternes lorsqu'ils sont confits avec une insuffisante quantité de sucre ou avec du sucre inférieur, ce qui n'est pas en réalité une économie par rapport au résultat. — Les fruits trop blanchis sont exposés à se mettre en purée aux premières façons; mais lorsqu'ils sont bien soignés, ils donnent encore de meilleurs résultats que ceux qui le sont insuffisamment. Néanmoins les fruits blanchis à point peuvent être altérés par la fermentation, si on les laisse séjourner trop longtemps dans le sirop, en négligeant de recuire celui-ci, autrement dit de leur donner à temps les façons exigées. Un point très-important à observer consiste à changer le sirop des fruits à la dernière façon; ils sont ainsi moins exposés à la fermentation et sont aussi plus transparents.

2835. Blanchissage des fruits à confire. — Le blanchissage des fruits consiste à les faire bouillir dans une bassine d'eau bouillante, après les avoir tournés ou épluchés; cette opération, si indifférente en apparence, est pourtant celle d'où dépend en quelque sorte la perfection des fruits; il convient donc de la traiter avec attention. Pour les fruits devant rester blancs, il faut ajouter à l'eau de blanchissage un peu de jus de citron, verjus ou acide citrique liquéfié. On reconnaît que les fruits sont assez blanchis quand ils peuvent facilement être pénétrés avec une pointe quelconque. Il faut toujours blanchir les fruits à grande eau, en modérant l'ébullition vers la fin du blanchissage. Dès que les fruits sont à point, il faut les enlever avec soin, à l'aide d'une large écumoire en cuivre rouge, pour les plonger aussitôt à l'eau froide; mais cette eau doit être changée plusieurs fois avant de les égoutter. — Les oranges, citrons, cédrats, chinois entiers, ou les écorces de ces fruits, ont besoin de séjourner plus longtemps dans l'eau.

2836. Procédé pour enlever le duvet des fruits verts. — Les amandes, pêches et abricots n'ayant pas encore atteint leur maturité sont recouverts d'un duvet qui doit disparaître; pour y parvenir, il faut faire dissoudre (dans l'eau du blanchissage) du sel de soude, dans les proportions de 10 gram. par litre d'eau. — Frottez les fruits avec un linge jusqu'à ce que le duvet s'en détache; plongez-les à mesure dans une bassine d'eau mêlée avec du sel de soude pour les faire blanchir, les reverdir et les faire dégorger pendant 24 heures. On peut remplacer le sel de soude par des cendres de bois dur que l'on fait bouillir dans l'eau, enfermées dans un sachet.

2837. Procédé pour reverdir les fruits à noyau verts. — Placez 10 litres d'eau dans une bassine avec 50 gram. de sel et 2 décil. de vinaigre ou verjus. Piquez les fruits avec une fourchette, jetez-les à mesure dans l'eau; posez la bassine sur feu, aussitôt que les fruits surnagent, retirez la bassine, couvrez les fruits avec un grand rond de papier. Posez la bassine dans un lieu froid; 7 à 8 heures après, remettez la bassine sur feu doux, enlevez le rond de papier, étalez sur les fruits quelques poignées d'épinards ou feuilles de vigne et couvrez entièrement la bassine avec une plaque. A mesure que la chaleur augmente, les fruits reverdissent; avant que l'eau arrive en ébullition, retirez la bassine sur l'angle du fourneau, tenez-la ainsi jusqu'à ce que les fruits soient bien verts. Égouttez-les alors, plongez-les de nouveau dans une grande quantité d'eau froide pour les laisser pendant 12 heures, en ayant soin de les changer souvent d'eau ; ceci s'applique surtout aux amandes et aux abricots verts; mais les reines-Claude et les fruits tendres n'ont pas besoin de dégorger; en les sortant de l'eau froide, on les plonge dans un sirop très-léger, tiède, dans lequel on les laisse refroidir.

2838. Façons à donner aux fruits. — Quand les fruits sont blanchis et bien égouttés, il faut les déposer dans une terrine, les couvrir avec du sirop léger, plus ou moins chaud, selon que les fruits sont gros et consistants. L'intervalle d'une façon à l'autre ne peut pas être déterminé d'une manière générale, car cela dépend encore de la facilité avec laquelle les fruits se pénètrent de sucre; ainsi, quelques heures peuvent suffire aux uns, tandis que d'autres exigent toute une journée; cependant il faut, dans tous les cas, éviter la fermentation, en reculsant le sucre à temps. — On donne aux fruits plus ou moins de façons, selon qu'ils sont faciles ou longs à s'imprégner de sucre. Plus les façons doivent être nombreuses, plus le sucre doit être mis, en principe, à un degré peu élevé, surtout dans le début de l'opération; on l'augmente graduellement à chaque façon dans des proportions combinées. Le plus souvent, quand le sucre a été amené au degré voulu, on plonge les fruits dans le liquide en ébullition pour les cuire pendant 2 secondes seulement; mais cette règle n'est pas générale, car on donne aussi pour certains fruits les façons à froid. Dans les cas où il est à craindre que les fruits ne perdent leur arome ou qu'ils ne noircissent au tirage par l'ébullition du sirop, au lieu de faire réduire celui-ci, on en augmente la force, en additionnant du sucre; en ce cas, quelques bouillons suffisent. A la dernière façon, on doit toujours remplacer le sirop des fruits par du sirop neuf.

2839. Abricots verts confits. — Enlevez le duvet des abricots, piquez-les, faites-les blanchir et reverdir, puis dégorger pendant 24 heures; égouttez-les alors pour les ranger dans une bassine, les couvrir avec du sirop bouillant, marquant 12 degrés au pèse-sirop; donnez un bouillon au liquide; versez-les, ensemble avec le sirop dans une

terrine, couvrez-les avec un rond de papier, laissez-les macérer pendant 7 à 8 heures; égouttez le sirop dans une bassine, additionnez un peu de sucre, donnez quelques bouillons au liquide; quand il marque 14 degrés, retirez-le pour le laisser à peu près refroidir, le verser sur les fruits; répétez l'opération cinq à six fois, de 10 en 10 heures; à la dernière façon, versez les fruits dans du sirop neuf à 32 degrés, donnez un bouillon au liquide, retirez la bassine à l'étuve chaude pour la tenir ainsi pendant 2 ou 3 heures; versez ensuite la confiture dans des vases.

2840. Abricots confits entiers. — Choisissez des abricots de même grosseur, un peu fermes, sans taches. Faites une incision sur le côté de chaque abricot, afin de pouvoir supprimer le noyau, en le refoulant avec une cheville en bois. Posez une bassine d'eau froide sur le feu, plongez les abricots dans le liquide; aussitôt qu'ils commencent à monter à la surface, prenez-les avec une écumoire pour les jeter dans de l'eau froide; égouttez-les ensuite pour les plonger dans du sirop en ébullition dans une bassine; les fruits doivent baigner grandement, le sirop doit marquer 10 degrés au pèse-sirop. Laissez frémir le liquide pendant quelques secondes, puis, versez-le, ainsi que les fruits, dans une grande terrine; couvrez les fruits avec un rond de papier, laissez-les refroidir dans le sirop; 5 à 6 heures après, versez le sirop des fruits dans la bassine, ajoutez un peu de sucre, faites-le cuire vivement jusqu'à ce qu'il marque 13 degrés; retirez-le, quand il n'est plus que tiède pour le verser sur les abricots. Douze heures après, recommencez la même opération, en donnant cette fois 16 à 18 degrés au sirop. Donnez encore 3 à 4 façons aux fruits; mais à mesure que le sirop devient plus consistant, le séjour des fruits, dans le sirop, peut se prolonger davantage sans danger. Le sirop peut être augmenté de 5 à 6 degrés à chaque façon; à la dernière façon, faites bouillir du sirop neuf à 32 degrés, jetez les fruits dans le liquide, laissez bouillir celui-ci pendant quelques secondes; retirez aussitôt la bassine sur l'angle du fourneau ou à l'étuve pour la tenir ainsi pendant 2 heures. Laissez refroidir les fruits dans le sirop, enfermez-les ensuite dans des pots ou bocaux. — Si le maniement des fruits le permet, on peut, de temps en temps, pendant la durée des *façons*, plonger les fruits dans le sirop bouillant pour les faire frémir: on prévient ainsi la fermentation.

2841. Pêches confites. — On peut confire les petites pêches vertes d'après la même méthode appliquée aux abricots. On confit également les grosses pêches entières; en ce cas, si on éprouvait trop de difficulté pour retirer les noyaux, il vaudrait mieux les laisser que de briser les pêches; il faudrait alors les piquer avant de les blanchir.

2842. Amandes vertes confites. — Il faut choisir les amandes vertes, bien avant que le bois commence à se former à l'intérieur des fruits. On les confit en tout point comme les abricots, après les avoir blanchies, reverdies; elles doivent être dégorgées pendant 24 heures, avant de les mettre au sucre.

2843. Reines-Claude confites. — Choisissez des reines-Claude encore vertes, mais ayant déjà atteint leur grosseur naturelle, piquez-les, faites-les blanchir et reverdir, en procédant comme il est indiqué plus haut; égouttez-les, déposez-les dans une terrine, mouillez-les juste à couvert avec du sirop tiède, donnant 15 degrés; couvrez-les avec du papier. Donnez encore aux fruits 4 à 5 façons de 6 en 6 heures, en augmentant chaque fois le sirop. A la dernière façon, faites bouillir du sirop neuf à 32 degrés, plongez les reines-Claude dans le liquide, retirez la bassine sur l'angle du fourneau, tenez-la ainsi jusqu'à ce que les fruits soient verts, mais sans que le sirop bouille; quand la confiture est à moitié refroidie, versez-la dans les pots.

2844. Mirabelles confites. — On choisit les fruits avant leur parfaite maturité; on les pique avant de les blanchir, on les confit comme les abricots.

2845. Angélique confite. — Coupez les tiges d'angélique de la longueur voulue, plongez-les dans une bassine d'eau bouillante, ajoutez au liquide gros comme une noisette d'alun; quand le fruit est bien atteint, égouttez les tiges, brossez-les, supprimez-en les fils superficiels; faites-les dégorger pendant quelques heures; remettez-les ensuite dans l'eau du blanchissage, conservée dans la bassine: cette eau doit être froide. Couvrez la bassine, tenez-la sur feu modéré jusqu'à ce que les tiges soient reverdies; à ce point, égouttez-les pour les plonger à l'eau froide, laissez-les dégorger pendant 24 heures à l'eau courante ou en changeant l'eau souvent; égouttez-les enfin, déposez-les dans une terrine, mouillez-les à couvert avec du sirop à 10 degrés, mais tiède. Couvrez les fruits avec du papier, laissez-les refroidir. Sept à huit heures après, égouttez le sirop dans la bassine, renforcez-le avec un peu de sucre, cuisez-le jusqu'à ce qu'il marque 14 degrés; versez-le alors sur les tiges d'angélique. Renouvelez encore 5 fois la même opération, en donnant 7 à 8 heures d'intervalle, entre chaque façon; après la dernière, faites bouillir du sirop neuf à 32 degrés, plongez l'angélique dans le liquide; faites bouillir celui-ci, retirez-le sur le coin du feu pour le tenir ainsi sans ébullition pendant 2 heures, l'enlever ensuite. Deux heures après, rangez l'angélique debout dans des bocaux, versez le sirop sur les fruits.

2846. Poires confites. — On confit les poires tournées, entières, en moitiés ou en quartiers, selon leur grosseur;

les *Rousselet* et les *Saint-Germain* conviennent à cet usage. — Tournez les poires avant leur parfaite maturité; si elles sont entières, videz-en l'intérieur avec un tube à colonne, ou avec une cuiller à racine, en opérant du côté de la fleur pour arriver jusqu'aux semences; ratissez les queues, écourtez-les. Tournez les poires à plusieurs personnes, afin d'opérer vivement, en ayant soin de plonger à mesure les fruits dans de l'eau froide, acidulée, afin qu'ils n'aient pas le temps de noircir. Blanchissez les poires à l'eau acidulée; quand elles sont assez tendres pour être traversées facilement avec le gros bout d'une aiguille à brider, égouttez-les pour les plonger à l'eau froide; changez cette eau plusieurs fois; égouttez ensuite les poires pour les ranger dans une terrine, les mouiller à couvert avec du sirop à 10 degrés, mais chaud; couvrez-les avec du papier, tenez-les ainsi pendant 5 à 6 heures. Égouttez alors le sirop dans la bassine, faites-le bouillir; quand il marque 12 degrés, versez-le bouillant sur les poires. Dix heures après, recommencez la même opération en amenant cette fois le sirop à 15 degrés. Donnez encore 5 façons, en mettant 6 à 8 heures d'intervalle entre chacune d'elles. En dernier lieu, faites bouillir du sirop neuf à 32 degrés, versez les poires dans le sirop, faites lever un bouillon au liquide, tenez la bassine sur l'angle du fourneau pendant une demi-heure, sans ébullition; versez ensuite la confiture dans des bocaux chauffés à l'étuve.

2847. Pommes confites à la vanille. — Choisissez des pommes de *Calville*, coupez-les en quartiers ou en anneaux, parez-les; faites-les blanchir en petites quantités à la fois dans une bassine d'eau acidulée, sans faire bouillir le liquide violemment, afin de ne pas les briser. Quand les pommes sont bien atteintes, enlevez-les à l'écumoire, plongez-les dans l'eau froide, supprimez les morceaux trop cuits; donnez alors 6 façons aux fruits, en opérant selon la méthode prescrite à l'égard des poires : le sirop doit être abondant. A la dernière façon, mêlez de la vanille au sirop neuf.

2848. Quartiers de coings confits. — Choisissez de beaux coings mûrs, sans taches; coupez-les en quatre ou six parties, selon leur grosseur, supprimez-en le cœur et la peau, jetez-les à mesure dans de l'eau acidulée; égouttez-les, plongez-les à l'eau bouillante, également acidulée; couvrez le vase, ralentissez l'ébullition : quand les coings sont cuits, égouttez-les pour les plonger dans un grand vase d'eau froide; faites-les dégorger pendant quelques heures; égouttez-les ensuite pour les ranger dans une terrine; couvrez-les avec du sirop tiède à 10 degrés, couvrez les fruits avec un rond de papier. Au bout de 7 à 8 heures, versez le sirop dans une bassine, cuisez-le quelques minutes, versez-le sur les coings pendant qu'il est encore tiède. Le lendemain, faites-le bouillir de nouveau, renforcez-le avec un peu de sucre. Lorsque le sirop marque 12 degrés, laissez-le refroidir à moitié sur les coings; répétez la même opération chaque 12 heures, jusqu'à 6 ou 7 fois. A la dernière façon, changez le sirop; il doit alors marquer 32 degrés; versez les coings dans le sirop en ébullition; au premier bouillon, retirez la bassine sur l'angle du fourneau, tenez-la ainsi sans faire bouillir le liquide; retirez-le ensuite, versez la confiture dans des vases.

2849. Ananas confits. — Épluchez à vif des ananas pas trop mûrs; coupez-les en tranches épaisses ou en quartiers, blanchissez-les dans une bassine d'eau acidulée et mêlée avec une poignée de sucre. Aussitôt que les fruits sont cuits, retirez-les avec l'écumoire, plongez-les à l'eau froide; égouttez-les ensuite, rangez-les dans une terrine, couvrez-les avec du sirop froid marquant 10 degrés à l'ébullition; couvrez-les avec un papier, laissez-les refroidir dans le sirop; 5 à 6 heures après, renforcez le sirop, faites-le bouillir; dès qu'il marque 12 degrés, versez-le tiède sur les fruits; donnez encore 5 à 6 façons de 6 en 6 heures, en augmentant le sirop de 3 degrés, à chaque façon, mais par l'addition du sucre, et en donnant un seul bouillon. A la dernière façon, faites bouillir du sirop neuf marquant 32 degrés; plongez les fruits dans ce sirop, laissez lever un bouillon, couvrez la bassine, tenez-la sur feu modéré pendant une heure, sans que le sirop puisse reprendre l'ébullition.

2850. Melon confit. — Choisissez des melons peu mûrs, coupez-les en tranches, supprimez-en l'écorce; ces écorces peuvent être confites séparément. Faites blanchir les chairs à grande eau. Quand elles sont toutes bien atteintes, retirez-les pour les plonger à l'eau froide, les faire dégorger pendant quelques heures; parez-les ensuite; rangez-les à mesure dans une grande terrine pour les couvrir avec du sirop à 12 degrés, mais froid. Quelques heures après, versez le sirop dans la bassine, cuisez-le à 14 degrés; quand il n'est plus que tiède, versez-le de nouveau sur le melon, donnez à celui-ci encore 5 à 6 façons; à la dernière, faites bouillir du sirop à 32 degrés, versez les fruits dans le liquide, donnez un seul bouillon, retirez-le sur le côté du fourneau pour le tenir ainsi pendant 2 heures. — Si le melon ou les écorces avaient des tendances à fermenter, il faudrait rapprocher les façons, et en augmenter le nombre, ou bien faire bouillir de temps en temps les fruits dans le sirop.

2851. Écorces de cédrats confites. — Coupez les cédrats par quartiers, râpez-en les zestes, piquez les écorces avec une aiguille, faites-les blanchir à grande eau jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement atteintes; égouttez-les alors pour les plonger à l'eau froide et les laisser dégorger pendant 3 à 4 jours, en ayant soin de changer l'eau souvent. Enlevez tout l'intérieur des fruits, égouttez-les, parez-les, rangez-les dans une terrine pour les mouiller grandement

avec du sirop froid à 12 degrés; couvrez-les avec un rond de papier. — Le lendemain, reversez le sirop dans la bassine, faites-le bouillir, en ajoutant un peu de sucre pour lui donner 11 degrés; versez-le sur les écorces aussitôt qu'il est froid ; 7 à 8 heures après, faites bouillir le sirop, en le renforçant légèrement, versez-le sur les fruits dès qu'il est froid. Donnez encore 7 à 8 façons aux écorces, en renforçant graduellement le sirop jusqu'à ce qu'il arrive à 33 degrés. A la dernière façon, faites bouillir du sirop neuf à 32 degrés, plongez les quartiers de cédrat dans le liquide, donnez un bouillon à celui-ci, et retirez la bassine sur l'angle du fourneau; tenez-la ainsi pendant 2 heures, mais sans ébullition; versez enfin la confiture dans les pots. — On peut confire les cédrats entiers, en procédant d'après cette méthode; mais il ne faut pas négliger de râper les zestes, ni de vider les cédrats par l'un des bouts, quand ils sont blanchis à fond, pour les laisser dégorger pendant 48 heures avant de les mettre au sucre.

2852. Écorces d'oranges et de citrons confites. — Râpez légèrement le zeste des écorces, divisez-les en quartiers, piquez-les avec une épingle, faites-les blanchir à fond, à casserole couverte; égouttez-les pour les faire dégorger à l'eau froide pendant 3 à 4 jours. Faites-les confire, en procédant d'après la même méthode que pour les cédrats.

2853. Oranges confites en quartiers. — Tournez les oranges avec un petit couteau pour enlever le zeste, piquez-les, faites-les blanchir entières à grande eau dans une marmite, mais à couvert; elles doivent cuire jusqu'à ce que l'écorce soit assez tendre pour être pénétrée facilement par une pointe quelconque. Égouttez alors les oranges pour les plonger à l'eau froide; faites-les dégorger pendant quelques heures, coupez-les ensuite en quartiers, en laissant adhérer les chairs aux écorces, mais en retirant attentivement les semences; déposez-les dans une terrine, mouillez-les à couvert avec du sirop cuit à 10 degrés, et à peu près froid. Six heures après, versez ce sirop dans une bassine, renforcez-le avec du sucre, donnez un bouillon, retirez-le aussitôt qu'il marque 12 degrés; quand il est froid, versez-le sur les fruits. Donnez encore aux oranges 5 à 6 façons de 8 en 8 heures, en augmentant chaque fois la cuisson du sirop de 4 degrés, mais en le versant à froid toujours sur les fruits. En dernier lieu, faites bouillir du sirop neuf à 32 degrés, en suffisante quantité pour que les oranges puissent baigner dans le liquide; versez-les dans celui-ci, donnez un bouillon, retirez-le du feu pour tenir la bassine à la bouche du four doux pendant 4 heures. Versez ensuite les confitures dans les vases.

2854. Chinois confits. — Tournez correctement les chinois avec un très-petit couteau pour enlever le zeste en petits rubans; faites à chacun une incision en croix du côté opposé à la queue; saupoudrez-les avec quelques poignées de sel, faites-les macérer ainsi pendant quelques heures; lavez-les ensuite, faites-les blanchir à l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils soient attendris au point de pouvoir facilement les percer avec la tête d'une épingle; égouttez-les alors pour les plonger à l'eau froide. Si les chinois sont verts, il faut les reverdir en procédant d'après la méthode décrite au nº 2837; en ce cas, il faut les faire dégorger pendant 2 jours, en les changeant souvent d'eau; égouttez-les ensuite, rangez-les dans une terrine vernie; mouillez-les à couvert avec du sirop à 12 degrés froid; de 8 en 8 heures, donnez aux chinois encore 5 à 6 façons, en renforçant le sucre. En dernier lieu, faites bouillir du sirop à 33 degrés, plongez les fruits dans le liquide, donnez un seul bouillon à celui-ci, tenez la bassine à l'étuve chaude pendant 4 heures, les fruits couverts d'un papier; retirez-les ensuite pour les enfermer dans des vases.

2855. Noix vertes confites. — On peut confire les noix blanches ou noires. Pour les obtenir noires, il y a peu de chose à faire, car l'âcreté de ce fruit le porte toujours à noircir; en ce cas, on les confit d'après la même méthode que les autres fruits. Voici le procédé pour les obtenir blanches. — Choisissez de belles noix, mais surtout n'ayant pas le bois formé à l'intérieur. Tournez-les superficiellement pour en supprimer l'écorce verte, en les jetant à mesure dans de l'eau froide fortement acidulée; faites-les blanchir vivement à couvert, dans de l'eau également acidulée, mêlée avec une pincée d'alun en poudre; cuisez-les jusqu'à ce qu'elles soient attendries au point de les traverser avec la tête d'une épingle; égouttez-les alors pour les plonger à l'eau froide acidulée, les faire dégorger pendant 24 heures, en changeant souvent l'eau; égouttez-les ensuite, parez-les avec soin, rangez-les dans une terrine, pour les couvrir avec du sirop tiède, pesant 15 degrés; laissez-les ainsi jusqu'au lendemain. Faites alors bouillir le sirop, après l'avoir renforcé avec du sucre, pour l'amener à 20 degrés; versez-le tiède sur les noix. Le lendemain, amenez le sucre à 28 degrés; à la quatrième façon, le sucre doit être à 30 degrés, à la dernière à 32; mais les façons doivent être données à 24 heures d'intervalle. A la dernière façon, égouttez les noix pour les plonger dans un sirop neuf à 32 degrés; donnez un seul bouillon au liquide et versez la confiture dans des bocaux.

2856. Marrons confits. — Une des grandes difficultés de l'opération consiste à maintenir les marrons entiers. — Choisissez de vrais marrons de Lyon frais, supprimez-en la première enveloppe, plongez-les à l'eau bouillante, cuisez-les à feu doux et à couvert. Dès qu'ils sont tendres, épluchez-les, en les plongeant à mesure à l'eau froide; rangez-les ensuite dans une terrine, mouillez-les avec du sirop froid à 15 degrés; couvrez-les d'un

rond de papier. Six heures après, cuisez le sirop, augmentez-le de 3 degrés, versez-le tiède sur les marrons; 6 heures après, recommencez l'opération, renforcez toujours le sirop de quelques degrés; donnez en tout 6 à 7 façons aux fruits ; à la dernière façon, changez le sucre, cuisez-le à 32 degrés; plongez les marrons dans le liquide, ajoutez un ou plusieurs bâtons de vanille, donnez un bouillon au sirop, retirez-le; tenez la bassine à l'étuve pendant 2 heures, versez alors la confiture dans les vases.

2857. Marrons confits au marasquin. — Fendez les marrons, cuisez-les à l'eau, égouttez-les ensuite, épluchez-les, plongez-les aussitôt dans un sirop à 25 degrés; 24 heures après, versez le sirop et les marrons dans une bassine, faites bouillir le liquide; retirez aussitôt la bassine sur feu très-doux ou à la bouche du four modéré; cuisez le sirop à bouillons imperceptibles jusqu'à ce qu'il arrive à la consistance de 32 degrés; à ce point, les marrons sont confits; mêlez du marasquin au sirop, laissez-le refroidir, versez-le sur les fruits.

2858. Fruits confits à l'eau-de-vie. — Une grande partie des fruits confits peuvent être mis à l'eau-de-vie, ce ne sont pas les plus mauvais. Les abricots entiers, les pêches, les chinois, les reines-Claude, donnent d'excellents résultats. Il suffit de blanchir les fruits, leur donner 3 à 4 façons, les égoutter pour les ranger dans les vases, les couvrir avec du sirop vanillé à 32 degrés, mêlé avec un tiers de son volume de bonne eau-de-vie : la pureté de cette eau-de-vie contribue beaucoup à la perfection des fruits.

FRUITS GLACÉS AU CASSÉ.

A peu d'exceptions près, tous les fruits confits peuvent être glacés au cassé ; quant aux fruits crus, on n'emploie guère que des quartiers d'oranges, des fraises, des cerises, de petites grappes de raisin ou de groseilles, des dattes fareles, des pruneaux, des amandes, des pistaches et raisins secs; viennent ensuite les marrons grillés et ceux confits, les pâtes de fruits, d'amandes et de pistaches. — On emploie habituellement, pour enfiler les fruits à glacer, de petites brochettes en bois lisse ou en fil de fer étamé, pointues aux deux extrémités. Quant à l'opération du glaçage, elle est la même pour toutes les espèces : elle consiste à masquer chaque fruit d'une couche mince de sucre cuit au *cassé*, en les trempant dans celui-ci; on laisse sécher le sucre avant de détacher les fruits des brochettes. — Quand on a beaucoup de fruits à glacer, il faut casser tout le sucre dont on pense avoir besoin, le déposer dans un poêlon bien propre, pour le mouiller dans les proportions de 1 litre d'eau pour 2 kilogr. de sucre, mais on ne doit cuire qu'une petite partie du sucre à la fois; aussitôt qu'il est au cassé, on le retire pour en cuire d'autre. — Les fruits doivent être d'abord bien égouttés, bien épongés, puis trempés au sucre un peu chaud; la couche qui reste sur les fruits se trouve ainsi plus légère; cette règle s'applique surtout aux fruits délicats, qui avec ces précautions refroidissent beaucoup plus vite.

2859. Quartiers d'oranges glacés, au cassé. — Fendez l'écorce des oranges en quatre, sans attaquer les chairs; retirez toutes les parties blanches de celles-ci pour séparer les quartiers sans endommager les chairs; épluchez de nouveau chaque quartier, rangez-les à mesure sur un tamis bien sec; laissez-les sécher à l'air ou à l'étuve très-douce pendant quelques heures. Piquez ensuite chaque quartier d'orange à l'extrémité d'une brochette en bois, de façon à ne traverser que l'épiderme du cœur, sans atteindre les chairs. Trempez alors les quartiers d'oranges dans du sucre au *cassé*, un à un, mais en laissant égoutter un peu le sucre; passez à mesure les brochettes à une autre personne qui les introduit dans les cavités d'une grille ou passoire, disposée à cet effet, en les inclinant de façon que le sucre égoutte sur une plaque ou sur le marbre. Une troisième personne doit alors prendre les brochettes pour couper le sucre faisant pointe en dessous de chaque quartier d'orange. Lorsque le sucre commence à refroidir, placez le poêlon sur un réchaud plein de cendres chaudes. — Si on était obligé de réchauffer le sucre et qu'il jaunisse, il conviendrait d'en cuire d'autre ou de mêler à celui-ci un peu de carmin pour le rougir.

2860. Marrons glacés au cassé. — Faites griller de beaux marrons, épluchez-les, piquez-les avec des brochettes, trempez-les dans du sucre au *cassé*, en procédant d'après la méthode appliquée aux quartiers d'oranges. — On peut glacer aussi des marrons confits après les avoir égouttés de leur sirop et séchés à l'étuve.

2861. Marrons glacés en surprise. — Préparez de la pâte de marrons, à la vanille; roulez cette pâte en petite boules, en leur donnant la forme d'un marron; faites-les légèrement sécher à l'étuve, enfilez-les ensuite à des brochettes pour les tremper un à un dans la glace au chocolat; faites égoutter et sécher la glace avant de retirer les marrons des brochettes.

2862. Fraises glacées au cassé. — Choisissez de grosses fraises, supprimez-en les feuilles, en laissant les queues; trempez-les vivement dans du sucre au *cassé*, laissez bien égoutter le sucre, rangez à mesure les fruits sur une plaque huilée.

2863. Cerises glacées au cassé. — Dans la saison, on emploie des cerises fraîches; en hiver, on les remplace par des cerises à l'eau-de-vie ou des cerises mi-sucre; quant à celles-ci, on les enfile au bout des brochettes en fil de fer très-fin, par 4 ou 5 ensemble; on peut les alterner avec une demi-amande mondée, le bout de la brochette opposé à la pointe doit être ployé en crochet, afin de pouvoir suspendre les brochettes le long des grilles pour laisser égoutter le sucre. — Quant aux cerises fraîches, si on veut leur laisser la queue, il faut du moins couper celle-ci à moitié et glacer les fruits à la main. — Pour le glaçage des fruits rouges, on peut toujours additionner au sucre un peu de carmin végétal liquide.

2864. Dattes farcies, glacées au cassé.—Choisissez de belles dattes, supprimez-en le noyau, farcissez-les entièrement avec de la pâte d'amandes ou de pistaches, ou simplement avec une amande blanche, mais en disposant celle-ci de façon qu'elle soit vue par la fente pratiquée sur la longueur de la datte, en imitation du noyau; piquez chaque datte au bout d'une brochette pour les glacer.

2865. Pruneaux glacés. — Choisissez de beaux pruneaux secs, faites-les légèrement ramollir à l'eau tiède, essuyez-les bien, supprimez-en le noyau; piquez les fruits au bout d'une brochette pour les tremper dans du sucre au *cassé;* faites égoutter et refroidir le sucre. — On peut glacer d'après cette méthode de gros raisins secs de Malaga, sans pepins.

2866. Amandes et pistaches glacées au cassé. — Choisissez de grosses amandes, mondez-les vivement, faites-les bien sécher; piquez-les une à une au bout des brochettes en fil de fer, glacez-les, en les trempant dans du sucre au *cassé;* on peut glacer la moitié des amandes avec du sucre blanc, l'autre moitié avec du sucre rougi. — On peut glacer les pistaches par groupes.

2867. Pâte d'amande glacée au cassé. — La pâte d'amande cuite, telle qu'elle est décrite au n° 2442, peut subir toutes les tranformations désirables; on peut l'abaisser au rouleau cannelé, en saupoudrant le tour avec du sucre en glace; on détaillera ensuite la pâte au couteau ou à l'emporte-pièce. On peut aussi travailler la pâte à la main, et avec elle imiter de petits fruits, tels que poires, pommes, abricots, pêches, cerises, fraises, etc. On imite la queue des fruits avec de petites tiges d'angélique, et le point noir de la fleur, avec du chocolat ou un petit raisin. On peut *farder* ces fruits, suivant leur nature; on les pique ensuite avec une brochette pour les tremper dans du sucre au *cassé*. — Les fruits coloriés et glacés sont d'un joli effet; mais on ne s'en sert guère que pour orner les corbeilles ou pour garnir des cornes d'abondance, en les mêlant avec d'autres fruits.

2868. Pâte d'Auvergne glacée au cassé. — Prenez des ronds de pâte d'abricot, parez-les de forme égale avec un coupe-pâte rond; masquez chaque rond, d'un côté, avec un peu de marmelade; coupez ensuite des pistaches en deux, avec celles-ci formez une petite rosace du côté masqué; au centre de cette rosace posez une moitié de cerise confite; on peut aussi orner ces ronds avec une couronne de petits raisins de Corinthe. Quel que soit le décor, on pique les ronds avec une brochette pour les tremper dans le sucre au *cassé* et les faire égoutter.

2869. Pâte d'œuf glacée au cassé (Yemas). — Faites dissoudre 500 gram. de sucre avec un peu d'eau, ajoutez un bâton de vanille, cuisez le sirop en l'écumant. — Cassez 24 œufs, déposez les jaunes dans une terrine, broyez-les, passez-les au tamis. Quand le sucre est à 33 degrés, supprimez la vanille, mêlez-le avec les jaunes d'œuf. Travaillez alors l'appareil avec une cuiller sur feu modéré jusqu'à ce qu'il ait acquis la consistance d'une frangipane légère, versez-le alors sur une plaque humectée, étalez-le, de l'épaisseur de 1 centim., lissez-le avec la lame d'un couteau, laissez-le bien refroidir, sur glace. Divisez-le alors en petits losanges, en le coupant avec un couteau chauffé. Enfilez les losanges à une brochette pour les tremper dans du sucre au cassé bien cuit. — Ces caramels doivent être servis de suite.

2870. Pâtes de coing, de poire, de pomme, glacées au cassé. — Les pâtes de coing, de poire et de pomme

peuvent toujours être glacées. On distribue la pâte en anneaux, en losanges, en carrés longs ou en petits bâtons; on les pique ensuite au bout des brochettes pour les tremper dans du sucre au *cassé*.

2871. Fraises nappées à la gelée. — Choisissez de belles fraises un peu fermes, surtout qu'elles ne soient pas humides; piquez-les sur des brochettes. Prenez du jus de groseilles et de framboises, aussi clair que possible, versez-le dans un poêlon, mêlez-le avec les trois quarts de son poids de sucre; cuisez cette gelée à la grande *nappe*; écumez-la avec soin, versez-la ensuite dans un bol; laissez-lui perdre sa plus grande chaleur, pour tremper les fraises, l'une après l'autre dans le liquide, de façon à les masquer entièrement; rangez-les à mesure sur un grand plat pour faire sécher la gelée à l'air.

2872. Fruits glacés au tirage. — Mettre des fruits au tirage, c'est les recouvrir, par le glaçage, avec une couche mince de sucre graissé; ce genre est le plus en usage pour servir les fruits confits; il s'applique aussi aux pâtes de fruits. Pour être mis au tirage, les fruits doivent être confits à fond, puis bien égouttés; le glaçage bien fait doit être léger et brillant. — Le sirop ayant servi à glacer les fruits doit être mis de côté, pour être mêlé avec du sirop neuf chaque fois qu'on en cuit; l'acide que contient le vieux sirop de fruits, empêche le neuf de grener trop promptement; il a en outre la faculté de rendre la glace plus brillante.

2873. Reines-Claude glacées au tirage. — Sortez du sirop 40 reines-Claude confites à fond, posez-les sur une grille pour les égoutter, les tenir à l'étuve douce. Mettez 1 kilogram. de sucre concassé dans une petite bassine, mouillez-le avec 8 décil. d'eau, posez la bassine sur le feu pour cuire le sucre au *soufflé;* plongez alors les reines-Claude dans le sirop; ajoutez le quart d'un jus de citron, laissez lever un bouillon, retirez-le aussitôt du feu, pour le faire graisser, en le frottant avec la spatule contre les parois intérieures du poêlon, mais d'un côté seulement. Quand le sucre commence à blanchir, faites passer les reines-Claude du côté où le sucre est graissé, sortez-les aussitôt, à l'aide d'une fourchette, pour les poser sur des grilles d'office disposées sur plaque. Si le sucre n'était pas assez cuit ou peu graissé, les fruits ne sécheraient pas; le sucre trop cuit reste *louche*. Le point essentiel est que les fruits restent masqués d'une légère couche de glace sèche et brillante. Le sucre graissé à point ne doit plus filer, mais tomber sur les plaques en gouttes qui blanchissent aussitôt. Il faut bien laisser refroidir les reines-Claude sur les grilles, les enlever ensuite, en les touchant le moins possible. — Tous les fruits confits et pâtes de fruits peuvent être mis au tirage d'après ce procédé. Les pâtes destinées à être servies pour dessert doivent être d'espèces diverses, et chaque espèce coupée d'une forme différente.

2874. Caramels au citron. — Mettez dans un poêlon 750 gram. de sucre coupé par morceaux, mouillez-le avec 4 décil. d'eau, laissez-le fondre; posez ensuite le poêlon sur un feu vif, lavez souvent les parois pendant la cuisson du sucre; quand il est au *boulé*, additionnez 2 cuillerées de sirop de froment, amenez-le au *cassé;* retirez alors le poêlon du feu, ajoutez au sucre 2 gouttes d'essence de citron; à défaut de celle-ci, un peu de zeste; versez ensuite le sucre sur un marbre bien froid, légèrement huilé, laissez-le refroidir une seconde, appuyez-le fortement avec le coupe-caramel. Dès que le sucre est assez froid, retournez-le. — Pour conserver le brillant aux caramels, il faut les garantir de l'air et de l'humidité. — On prépare les caramels à la vanille, à l'orange, à la rose, au cédrat, à l'eau de fleurs d'oranger, en procédant d'après cette même méthode. Les sucres de pommes ou d'orge diffèrent des caramels en ce qu'on additionne au sucre, pendant sa cuisson, une cuillerée de gelée de pommes, ainsi que de la vanille. On peut aussi ajouter du rouge végétal au sucre quand il est cuit à point.

2875. Caramels au chocolat à la crème. — Cuisez dans un poêlon 600 gram. de sucre concassé, mouillez-le avec 300 gram. d'eau. Faites fondre, dans un autre poêlon, 150 gram. de chocolat sans sucre, délayez-le, peu à peu, avec 1 décil. de bonne crème fraîche, passez l'appareil au tamis pour le mélanger au sucre en cuisson; dès que ce sucre est au *boulé*, ralentissez le feu, afin que le chocolat n'attache pas au fond du vase; quand il est au *cassé*, versez-le sur un marbre bien froid, légèrement beurré, en observant de le couler en plusieurs endroits, afin qu'il refroidisse plus promptement. Dès qu'il est à peu près refroidi, coupez-le d'après la méthode prescrite pour les caramels.

2876. Caramels au café. — Faites infuser 300 gram. de café, récemment moulu ou pilé, dans 6 décil. d'eau bouillante. Cassez 750 gram. de sucre; mettez-le dans un poêlon, mouillez-le avec l'infusion au café, passée;

ajoutez 1 décil. de crème fraiche, ainsi qu'une cuillerée de sirop de froment, posez le poêlon sur un feu vif, cuisez le sucre au *cassé;* versez-le alors sur un marbre huilé; terminez l'opération, en procédant comme il est dit plus haut. — On prépare les caramels au thé d'après les mêmes procédés, sauf la différence d'infusion.

2877. Caramels au lait d'amandes, aux pistaches et aux avelines. — Cuisez au petit *cassé* 750 gram. de sucre, décuisez-le avec 2 décil. de lait d'amandes; additionnez un bâton de vanille, 2 cuillerées de sirop de froment, cuisez-le au *cassé;* versez-le alors sur un marbre huilé, terminez l'operation comme il est dit précédemment.

2878. Candi à chaud. — Ce procédé ne s'applique guère qu'aux fruits confits, et encore est-il peu usité. — Rangez d'abord les fruits dans des candissoires; cuisez alors du sucre en suffisante quantité, en lui donnant 36 degrés; à ce point, laissez-le reposer pendant quelques minutes hors du feu, pour le verser tout doucement sur les fruits; couvrez les candissoires avec du linge humide pour les placer à l'étuve, ayant de 40 à 50 degrés de chaleur; elles doivent y rester 6 heures, pour obtenir un grain moyen. Brisez la croûte supérieure du sucre, renversez la candissoire avec précaution sur une terrine pour laisser égoutter le sirop et faire sécher les fruits sur des grilles.

2879. Candi à froid. — Ce *candi* s'applique indistinctement à tous les genres de bonbons. Il est de beaucoup préférable, à cet égard, au *candi à chaud.* Rangez les bonbons dans les candissoires; cuisez le sucre à 35 degrés; retirez-le du feu, couvrez-le avec un papier humide, tenez le poêlon dans un vase d'eau froide, jusqu'à ce que le sucre soit refroidi; versez-le alors, sans secousse, dans les candissoires placées dans un lieu sec; couvrez celles-ci avec un linge, pour les tenir ainsi de 10 à 12 heures, suivant le grain que doivent prendre les bonbons.

2880. Bonbons dits de conserve. — La fondation de la *conserve* est le sucre cuit à la *glu;* on peut le cuire à un plus fort degré pour le décuire à ce point, à l'aide d'une addition d'infusion ou de liqueur quelconque, employée comme parfum. Le sucre doit être ensuite *grené* et coulé dans l'amidon ou dans des moules en plâtre de formes diverses, tels que fruits, vases, statuettes, œufs de Pâques, etc. Le moulage à l'amidon est le plus usité, pour des bonbons à dessert. Ce genre est très-expéditif, et, avec un choix de moules, on peut obtenir des bonbons d'un bel effet, surtout si on les met ensuite au candi. La *conserve* aux fruits peut, comme variété, être coulée dans de petites caisses d'office. — Nous avons dit plus haut que la cuisson à la *glu* peut être dépassée pour couler dans l'amidon, mais jamais pour couler dans des moules. — Le genre de *candi* qui convient le mieux pour la conserve, est le *candi à froid.* Ces bonbons, très-délicats, se conservent mieux dans leur état de fraicheur s'ils sont mis au candi. Quant à l'amidon, il doit être pilé, passé au tamis de soie, séché pendant 2 ou 3 jours à l'étuve, en ayant soin de le passer chaque jour au tamis, afin qu'il sèche également; il doit être ensuite enfermé dans des boites carrées et plates, selon la hauteur que l'on veut donner aux bonbons; mais, pour les petits bonbons, 3 à 4 centim. de profondeur suffisent. Les boites étant pleines d'amidon, on égalise celui-ci avec le rouleau, puis on appuie sur l'amidon les moules en plâtre ou en bois, pour faire l'empreinte : les moules doivent être bien unis et bien secs. La pointe d'un œuf, un rond, un carré, un triangle, et enfin un objet quelconque, peut servir de moule, pourvu qu'il laisse dans l'amidon une empreinte nette et distincte. Nous serons bref sur ce sujet, car nous devrons y revenir.

2881. Conserve aux poires. — Cuisez 750 gram. de sucre à la *glu;* retirez-le du feu, laissez-le refroidir un moment; additionnez au liquide 2 gouttes d'essence de poires, agitez légèrement le poêlon, afin d'opérer le mélange; travaillez ensuite le sucre en le frottant, peu à peu, contre les parois et le fond du poêlon, afin de le graisser; dès qu'il blanchit, versez-le dans l'amidon, sur lequel sont marquées les empreintes, avec un moule bien poli, imitant un petit quartier de poire. Aussitôt que les bonbons sont refroidis et assez fermes, sortez-les de l'amidon pour les brosser avec un blaireau; quand tout l'amidon est enlevé, colorez le côté imitant la peau de la poire avec un petit pinceau trempé dans du jaune d'office; posez à mesure les quartiers de poires sur une grille; imitez alors sur chacun d'eux un pepin, à l'aide d'un peu de *conserve* au chocolat, poussée au cornet; tenez ensuite les grilles à l'étuve très-douce. Quand les bonbons sont secs, fardez une partie du côté jaune avec un petit tampon de coton, apppuyé sur du carmin en poudre; mettez alors ces bonbons au *candi* à froid.

2882. Conserve aux pêches. — Cuisez 750 gram. de sucre au grand *boulé* avec un bâton de vanille; décuisez-le à la *glu* avec de la pulpe de pêche, passée au tamis de soie, ajoutez une cuiller à café d'esprit de noyau; agitez le poêlon pour opérer le mélange; grenez alors le sucre, en le tournant à la spatule contre les parois du poêlon, pour le verser ensuite dans les empreintes pratiquées sur l'amidon, imitant des quartiers de pêches. Pour ces fruits, l'appareil peut être nuancé en vert, mais à peine. — Quand les quartiers sont coulés et refroidis, sortez-les de

l'amidon, brossez-les, posez-les à mesure sur des tamis; fardez légèrement le côté imitant la peau avec du carmin. Il faut aussi mettre un peu de rouge avec le pinceau, au centre des quartiers, pour imiter l'endroit où le noyau était attaché. Laissez sécher ces bonbons pour les mettre au *candi*. — On opère de même à l'égard de la conserve d'abricots.

2883. Conserve aux fraises. — Cuisez 750 gram. de sucre au grand *boulé*, décuisez-le au *soufflé* avec une addition de pulpe de fraises passée au tamis de soie, et une demi-cuillerée de sirop vanillé; colorez-le avec quelques gouttes de cochenille clarifiée, puis graissez-le en le travaillant à la cuiller, comme il est dit plus haut. — Préparez les empreintes sur une couche d'amidon, avec un moule de la forme d'une grosse fraise, et dans celles-ci coulez la *conserve*, pour la laisser refroidir, sortez les bonbons de l'amidon pour les brosser. — Quand les fraises sont candies et séchées, on les colle à la gomme sur une feuille artificielle pour en faciliter le dressage.

2884. Conserve à l'ananas, à la vanille. — Cuisez 500 gram. de sucre au grand *boulé* avec un bâton de vanille; décuisez-le à 28 degrés avec du suc obtenu d'un ananas pilé à cru, exprimé à travers un linge; ajoutez un peu de jaune d'office, puis coulez le liquide dans les empreintes faites sur l'amidon avec un moule rond, percé au milieu, afin d'imiter des tranches d'ananas. Quand les bonbons sont refroidis, brossez-les, colorez les tours avec du jaune vif, mettez-les ensuite au *candi*.

2885. Conserve au rhum. — Cuisez 500 gram. de sucre au *boulé*, sortez le poêlon du feu, ajoutez au liquide un demi-décil. de rhum, agitez légèrement le poêlon, afin d'opérer le mélange; graissez ensuite le sucre pour le couler à l'amidon dans des empreintes formées avec un moule conique, en forme d'un petit pain de sucre, de la grosseur d'un dé à coudre. — Ces bonbons n'ont pas besoin d'être candis; on les sèche à l'étuve, puis on les plie dans du beau papier de couleurs variées en les ficelant avec de la soie.

2886. Conserve au café. — Cuisez 500 gram. de sucre au petit *cassé*, mêlez au liquide 1 décil. d'infusion de café très-concentré, graissez-le par le procédé ordinaire. — Pour obtenir cette *conserve* blanche, il faut cuire 3 décil. de sirop à 20 degrés; versez dans le liquide 100 gram. de café torréfié et chaud, couvrez le sirop, laissez-le infuser pendant 15 minutes; passez-le au tamis de soie, ajoutez ensuite assez de sucre pour ramener la cuisson à la *glu*; grenez alors le sucre pour le couler sur l'amidon dans des empreintes en forme de grosses olives. Brossez les bonbons, mettez-les au *candi*.

2887. Conserve au chocolat. — Mettez dans un poêlon 500 gram. de sucre concassé; mouillez-le avec 4 décil. d'eau, additionnez un bâton de vanille; posez le poêlon sur feu. Pendant que le sucre cuit, faites fondre dans un petit poêlon, 50 à 60 gram. de cacao sans sucre, travaillez-le avec une petite cuiller, mouillez-le, peu à peu, avec du sucre du grand poêlon; quand il est bien délayé, mêlez le tout ensemble, pour cuire le sucre à la *glu*: retirez alors la vanille pour grener le sucre; versez-le ensuite dans des petites caisses en papier ou dans des empreintes en forme de losange.

2888. Conserve aux pistaches à l'ancienne. — Mouillez 500 gram. de sucre concassé avec 3 décil. d'eau, posez le poêlon sur feu. — D'autre part, prenez 60 gram. de pistaches mondées, hachez-les fin, faites-les sécher. Dès que le sucre est à la *glu*, retirez-le du feu; additionnez au liquide quelques gouttes d'eau de fleurs d'oranger, mêlée avec une cuillerée de sirop de vanille; additionnez alors les pistaches. Travaillez le sucre à la spatule contre les parois du poêlon; dès qu'il blanchit, agitez-le pour le verser dans une caisse en papier de 30 centim. carrés posée sur une plaque. Aussitôt que la *conserve* est assez refroidie pour se soutenir, abaissez les bords du papier pour la diviser, avec un couteau, par parties de 3 centim. de longueur sur 2 de largeur.

2889. Sucre coulé en moule. — On prépare le sucre à couler d'après la même méthode que celle appliquée pour le sucre à *conserve*, avec cette différence qu'il doit être cuit à la *glu*, mais légèrement grené puis coulé dans des moules en plâtre, imitant des fruits, des personnages ou autres sujets. Avec ce sucre on peut couler toute sorte de fruits, mais il est à remarquer que ceux dont les formes représentent des cavités ou des parties minces et saillantes, sont plus exposés à se briser en les sortant du moule. Les petits fruits peuvent être massifs, mais les gros sont ordinairement vides à l'intérieur. On obtient ce vide en renversant les moules une minute après qu'ils sont emplis. Plus le sucre est consistant et épais, quand on le verse dans les moules, moins il faut attendre avant de renverser ceux-ci : il suffit qu'il en reste une couche de 6 millim. d'épaisseur contre les parois intérieures du moule ; on laisse le sucre se raffermir encore quelques instants, puis on démoule les sujets avant que le sucre soit tout à fait froid. — Avant de couler le sucre dans les moules, ceux-ci doivent avoir été trempés dans l'eau froide et être bien égouttés : l'humidité qu'ils contiennent aide à les démouler. Ce qui contribue surtout à donner du naturel aux fruits imités, c'est l'application des couleurs; il convient, à cet effet, de n'employer que les plus fines, afin d'en mettre le moins

possible. On donne aux fruits les nuances vives, en les fardant avec un peu de coton appuyé sur des couleurs en poudre. Quant aux nuances de fond, elles peuvent sans inconvénient être données au sucre avant de couler les fruits. On peut aussi colorer les fruits au pinceau avec les couleurs délayées à l'eau, étendues à l'esprit-de-vin. — On passe les fruits à l'étuve avant de les farder. — Les fruits les plus faciles à bien imiter et d'un effet sûr sont les pêches, les pommes, les figues fraîches; mais on imite aussi des fruits coupés, tels que : tranches de melon, moitiés de pêches, avec ou sans noyau, et moitiés de poires. On imite les taches sur les fruits avec du brun, du rouge ou du jaune. Certains fruits, tels que les pommes et les cerises, ont besoin d'être vernis lorsqu'ils sont colorés; on emploie à cet effet du vernis à bonbons. Quant aux fruits qui ont besoin d'être recouverts de duvet, il faut les passer une seconde sur de la vapeur d'eau, ou simplement leur souffler dessus, puis les poudrer avec un sachet en flanelle contenant de la fécule; mais la couche de cette fécule doit être très-mince, elle doit ternir légèrement la couleur des fruits, sans cependant la masquer. Ces sortes de fruits ne servent que comme ornement, mais ils sont toujours d'un bel effet. Nous croyons ces explications suffisantes pour inviter nos confrères à ce genre de travail qui peut être varié à l'infini, mais dont le principe ne change guère. — Les sujets d'art, tels que statuettes, bustes, groupes, monuments, vases, coupes, etc., peuvent être coulés comme les fruits; mais les défauts, qui passent inaperçus sur un fruit, se distinguent très-bien sur ces sujets, qu'on n'obtient d'un beau fini qu'avec beaucoup de soins.

2890. Oranges coulées en conserve. — Préparez un moule en plâtre en 3 pièces : il faut le faire, de préférence, sur une orange ayant le zeste ou écorce grainue, de belle forme. Cuisez 400 gram. de sucre au petit *boulé;* pendant qu'il cuit, trempez le moule à l'eau froide, égouttez-le, puis rassemblez les pièces; dès que le sucre est à point, *grenez*-le; dès qu'il a perdu sa transparence, agitez légèrement le liquide pour le verser dans le moule; 2 minutes après, brisez la petite croûte qui s'est formée sur l'ouverture du moule; renversez aussitôt celui-ci afin d'égoutter le sucre resté liquide à l'intérieur; il doit en rester contre les parois une couche de 6 à 7 millim. d'épaisseur. Laissez refroidir le sucre et démoulez aussitôt l'orange; bouchez-en l'ouverture avec du sucre, tenez-la à l'étuve pour la ressuyer; délayez ensuite de la couleur rouge avec du jaune et de l'eau gommée, pour colorer l'orange à l'aide d'un pinceau très-doux, faites-la de nouveau sécher, pour vernir légèrement sa surface avec du vernis à bonbons.

2891. Statuettes coulées en sucre blanc. — Cuisez à la *glu* une quantité suffisante de sucre pour emplir le moule destiné à fournir le sujet; trempez-le à l'eau froide, égouttez-le, puis rassemblez les pièces. Quand le sucre est cuit, faites-le grener, en procédant d'après la méthode ordinaire; ajoutez un peu de sirop légèrement azuré, versez-le dans le moule, laissez-le bien refroidir avant de démouler le sujet; finissez de sécher celui-ci à l'étuve très-douce.

2892. Pastilles à la menthe. — Humectez du sucre en grains avec un peu d'eau, dans les proportions indiquées ci-dessus; versez ce sucre dans un petit poêlon à bec, 300 gram. à peu près à la fois, posez le poêlon sur feu modéré, remuez le sucre avec une cuiller jusqu'à ce qu'il soit chaud, mais peu liquide et non fondu; azurez-le légèrement, additionnez quelques gouttes d'essence de menthe, versez-le aussitôt sur des plaques en fer-blanc, en inclinant le bec du poêlon de façon à faire tomber les pastilles plus ou moins larges, en les coupant à l'aide d'un petit fil de fer. Rien n'est simple comme cette opération, cependant il faut l'avoir vu pratiquer.

2893. Pastilles au chocolat. — Faites dissoudre de bon chocolat à la bouche du four, lissez-le, en lui donnant la même consistance que pour le mouler en tablettes; prenez-le par parties, roulez celles-ci en petites boules d'égale grosseur, rangez-les à mesure sur des plaques en fer-blanc, à distance les unes des autres; frappez les plaques sur une table, pour que les pastilles s'aplatissent suffisamment; faites-les sécher à l'air pour les détacher des plaques : il faut opérer dans un lieu à température douce. — On peut saupoudrer les pastilles avec des nonpareilles; ces bonbons peuvent aussi être candis.

2894. Pastilles au citron. — Râpez le zeste d'un gros et bon citron sur un morceau de sucre de 500 gram. à peu près; enlevez à mesure les parties colorées du sucre, déposez celles-ci dans un poêlon, humectez-le avec le jus filtré de 2 citrons ainsi qu'une goutte d'eau; opérez le mélange, colorez légèrement l'appareil avec du jaune d'office; versez alors de ce sucre dans un poêlon à pastilles; chauffez-le jusqu'à ce qu'il commence à se liquéfier, coulez-le sur des plaques.

2895. Pastilles à la rose et aux fleurs d'oranger. — Prenez 500 gram. de sucre passé au tamis, humectez-le légèrement avec de l'eau, versez-en la moitié dans 2 poêlons différents, faites-le chauffer; mêlez alors à l'une des deux parties 2 cuillerées de sucre en poudre, humecté avec un peu d'eau de fleurs d'oranger; dans l'autre partie, mêlez la même quantité de sucre, arrosé avec de l'eau de rose et un peu de carmin; versez le contenu de ces 2 poêlons

dans un autre poêlon à pastilles, à compartiment; coulez alors les pastilles sur des plaques, en coupant le sucre au fil de fer comme il est dit plus haut. — On obtient par ce procédé des pastilles moitié rouges moitié blanches.

2896. Pastilles aux framboises. — Écrasez quelques poignées de framboises, jetez-les sur un tamis; avec leur suc, humectez 500 gram. de sucre passé au tamis, en tenant l'appareil très-ferme; faites-le chauffer dans un poêlon à pastilles, en le remuant avec une cuiller; dès que l'appareil est assez ramolli, coulez-le en pastilles sur des plaques.

2897. Pastilles au kirsch-wasser. — Mouillez du sucre en poudre avec moitié eau, moitié kirsch; chauffez l'appareil, coulez les pastilles. — On prépare ainsi des pastilles à toutes les espèces d'esprits, liqueurs ou infusions.

2898. Pastilles fondantes à l'ananas. — Pilez quelques tranches crues d'ananas, passez le suc avec pression; avec celui-ci humectez 1 kilogram. de sucre en poudre passé au tamis de soie; avec ce sucre formez, à force de travail, une pâte aussi ferme que possible; ajoutez peu à peu quelques gouttes de jus de citron; travaillez cette pâte sur un marbre, elle doit être assez dure pour ne pas s'y attacher; roulez-la alors en petites boules de la grosseur d'une aveline, rangez-les à mesure sur des feuilles de papier posées sur plaques; quand les pastilles sont moulées, passez-les une minute à la bouche du four, laissez-les sécher pour les détacher du papier. — Ces pastilles, pour être conservées, doivent être mises au candi à froid.

2899. Pastilles coulées aux liqueurs. — Fixez une douzaine de moules à pastilles contre une petite planche droite; avec ces moules marquez des empreintes sur l'amidon; le procédé de fixer les moules a pour but de faire plusieurs empreintes à la fois; ces moules peuvent être en bois ou en plâtre, ronds ou ovales. — Cuisez du sucre au *petit cassé*, décuisez-le à la glu, en incorporant quelques cuillerées d'esprit de liqueurs; coulez-le aussitôt dans l'amidon, recouvrez les bonbons avec de la même poudre. Placez les caisses à l'étuve pour les laisser jusqu'au lendemain; retirez-les alors pour les brosser et les mettre au *candi*. — On prépare aussi ces pastilles en forme de haricots plus ou moins gros; la seule différence pour les couler est dans la forme de l'empreinte; quant à la partie de dessus, elle se trouve bombée naturellement. Quand les bonbons sont secs, on les glace d'un côté, on les fait sécher à l'étuve pour les glacer de l'autre.

2900. Pistaches au chocolat. — Choisissez du chocolat à la vanille de première qualité; faites-en ramollir une tablette à la fois, à la bouche du four, sans mouillement, mais en observant qu'il ne chauffe pas trop promptement; travaillez-le alors pour en former une pâte malléable et lisse; roulez cette pâte dans les mains, en forme de petites boulettes, grosses comme des avelines; dans chacune de celles-ci, enfermez une pistache sèche et chaude; roulez ces parties en forme d'olive; passez-les à mesure dans du sucre en grains, bien sec et chaud, ou bien dans des nonpareilles blanches; rangez ensuite les bonbons sur des feuilles de papier pour les laisser refroidir. — On prépare les avelines au chocolat d'après le même procédé, avec cette différence qu'on remplace les pistaches par des avelines torréfiées bien sèches. On peut alors leur donner la forme ronde et les rouler dans des nonpareilles. — Ces deux genres de bonbons peuvent être mis au candi s'ils ne sont pas sablés aux nonpareilles.

2901. Fondant à la vanille. — Déposez dans un poêlon 750 gram. de sucre, mouillez-le avec un demi-litre d'eau, un bâton de vanille; posez le poêlon sur feu ardent, cuisez le sucre au *petit boulé;* lavez bien les parois du poêlon pendant la cuisson, afin que le sucre ne grène pas. La cuisson étant à point, retirez la vanille, versez le sucre sur un marbre froid, bien propre : ceci a pour but de le refroidir le plus vite possible afin qu'il ne grène pas. Dès qu'il commence à refroidir, commencez à le travailler, à l'aide d'une espèce de houlette dont le bout est recourbé en forme de crochet plat, afin de bien détacher le sucre du marbre; ce sucre est très-difficile à travailler, surtout au commencement. Voici à peu près en quoi consiste le travail : il s'agit de détacher peu à peu le sucre du marbre, ramener la masse vers le centre, en le tirant et le refoulant avec la houlette; le sucre devient d'abord brillant, puis il blanchit et se ramollit; en continuant le travail il devient mat. Cette opération doit durer à peu près 25 minutes; le sucre est alors prêt à être employé. — On peut obtenir le même résultat en travaillant le sucre dans un poêlon, mais la manipulation est plus difficile; on ne peut pas non plus cuire autant de sucre à la fois. En ce cas, on procède ainsi : cuisez 500 gram. de sucre au *petit boulé* dans un moyen poêlon; dès qu'il est cuit à point, placez le poêlon dans un vase d'eau, celle-ci doit arriver jusqu'à moitié de sa hauteur; couvrez le sucre avec un rond de papier humide, sur ce papier jetez un peu d'eau froide. Quand le sucre est froid, enlevez l'eau et le papier; travaillez-le à la spatule jusqu'à ce qu'il blanchisse et devienne liant; quand le travail touche à sa fin, faites légèrement chauffer le fond du poêlon pour faciliter le sucre à grener. — On peut également, après que le sucre est cuit au petit *boulé*, le verser dans un mortier bien propre, le laisser à peu près refroidir pour le broyer avec un gros pilon, jusqu'à ce qu'il soit blanc et crémeux. Ce procédé est beaucoup plus prompt et plus facile.

2902. Fondants pralinés au chocolat. — Après avoir préparé du fondant à la vanille tel qu'il est décrit ci-dessus,

saupoudrez le marbre avec du sucre passé au tamis de soie; divisez le fondant en parties, roulez celles-ci en forme de petites boules de la grosseur d'une aveline; rangez-les à mesure sur des tamis bien secs. — Faites ramollir 500 gram. de bon chocolat dans un vase en cuivre, sans le mouiller ni le laisser trop chauffer; dès qu'il est à point, trempez les boulettes de fondant, l'une après l'autre, en les retournant en tout sens avec une fourchette à 2 dents; dès qu'elles sont masquées, enlevez-les avec la fourchette pour les poser sur plaque; quand le chocolat est raffermi, détachez les boules, tenez-les dans un endroit sec. — On peut mettre ces bonbons au *candi*.

2903. Fondants aux framboises. — Cuisez 750 gram. de sucre au petit *cassé*, décuisez-le au petit *boulé* avec du suc filtré de framboises; versez-le sur un marbre pour le travailler; dès que le sucre est devenu mat, faites-le tiédir en le remuant pour le liquéfier; s'il ne devenait pas assez mou pour être coulé dans l'amidon, il faudrait lui mêler quelques gouttes de sirop, car il ne doit pas être trop chauffé, si on veut obtenir le fondant bien moelleux. — Faites des empreintes sur une couche d'amidon avec un petit moule cannelé, en bois ou en plâtre, imprimé de 1 centim. de profondeur; versez le sucre dans l'amidon, laissez-le refroidir; sortez ensuite les bonbons de l'amidon; brossez-les légèrement, mettez-les au candi à froid pour les laisser une quinzaine d'heures.

2904. Fondants à l'orange. — Cuisez 750 gram. de sucre au petit *cassé*, additionnez le zeste d'une orange enlevé très-mince, un jus d'orange mélangé avec du sirop vanillé, un peu de jaune d'office; décuisez le sucre au petit *boulé*, retirez alors le zeste, faites refroidir le sucre pour le *masser;* chauffez ensuite le fondant dans un poêlon, versez-le dans les empreintes faites sur l'amidon, en forme de torsades de 5 centim. de longueur sur 2 de largeur; dès que les bonbons sont fermes, brossez-les, mettez-les au candi froid. — D'après cette méthode, on peut préparer du fondant à toutes les espèces de zestes, mais il faut éviter d'y mettre du jus de citron, car le sucre grèuerait. — On peut aussi employer les essences.

2905. Fondants au café. — Cuisez 750 gram. de sucre au grand *boulé*, ramenez-le au petit *boulé*, en incorporant une infusion ou essence de café très-concentrée; terminez l'opération comme il est dit au nº 2901; coulez les bonbons dans des empreintes.

2906. Fondants au chocolat. — Préparez 750 gram. de fondant, en procédant comme il est dit au nº 2901. — Faites fondre 125 gram. de cacao broyé, sans sucre, étendez-le peu à peu avec du sirop jusqu'à ce qu'il ait la consistance du fondant et qu'il soit bien lisse; mêlez les 2 appareils, divisez la masse en parties, roulez celles-ci en forme de petites navettes, coupez-en les deux bouts; laissez-les sécher, mettez-les au *candi*.

2907. Fondants, bouchées impériales. — Préparez du fondant au chocolat, mêlez-le avec un tiers de son volume de pâte d'aveline; divisez cet appareil, roulez-le de forme ronde, de la grosseur d'une noix moyenne; laissez raffermir les parties pour les masquer ensuite avec une couche assez épaisse de fondant blanc à la vanille, laissez également raffermir celui-ci. Trempez alors les boules dans du chocolat pur, ramolli à point, ou bien dans une glace au chocolat, de façon à masquer complétement la couche blanche de fondant; rangez à mesure les bonbons sur plaque, laissez-les sécher.

2908. Fondants aux avelines. — Pilez 100 gram. d'avelines mondées, mouillez-les peu à peu avec un demi-décil. d'eau, passez-les au tamis. Cuisez 250 gram. de sucre au petit *cassé;* à ce point, ajoutez les avelines, travaillez 2 minutes l'appareil pour le verser dans le mortier et le piler jusqu'à ce qu'il soit blanc et lisse; s'il était trop ferme, additionnez quelques gouttes de sirop afin de l'amener à consistance du fondant; mêlez-le alors avec 500 gram. d'appareil à fondant; divisez-le en petites parties, roulez celles-ci en forme de grosses olives; mettez-les au *candi*.

2909. Fondants au marasquin. — Cuisez 750 gram. de sucre au *petit cassé*, décuisez-le à la *glu* avec de l'esprit de marasquin; travaillez le sucre comme de coutume; dès qu'il est à point, chauffez-le dans un poêlon pour le couler à l'amidon, en forme de pastilles ovales et cannelées; laissez-les raffermir pour les mettre au candi.

2910. Fondants quatre-mendiants. — Hachez ensemble 100 gram. de raisins de Malaga épépinés, 100 gram. d'avelines mondées, 100 gram. de dattes, 100 gram. de figues sèches, 100 gram. de pistaches; mêlez ces fruits avec 500 gram. de fondant à la vanille; avec cet appareil, modelez des bonbons de différentes formes, ronds ou ovales, pour les glacer au fondant, les mettre au candi.

2911. Bonbons au kirsch. — Mêlez dans un poêlon 750 gram. de sucre avec un demi-litre d'eau; cuisez-le au *petit cassé*, décuisez-le à la *glu* avec du kirsch; retirez aussitôt le sucre du feu, versez-le dans des empreintes en forme d'ananas, formées sur l'amidon Quand le sucre est coulé, recouvrez-le avec de l'amidon fin; placez les caisses

à l'étuve, tenez-les ainsi pendant 15 à 18 heures. Sortez les bonbons de l'amidon, brossez-les, mettez-les au *candi.* — Tous les bonbons à la liqueur peuvent être préparés d'après cette méthode : les esprits sont préférables aux liqueurs douces.

2912. Bonbons aux framboises. — Cuisez 750 gram. de sucre au *petit cassé*, décuisez-le à 37 degrés avec du suc de framboises filtré; additionnez un peu de rouge, coulez-le aussitôt dans des empreintes pratiquées sur l'amidon bien fin, avec un moule en plâtre de la forme d'une grosse framboise; placez les caisses à l'étuve. Dès que les bonbons sont secs, brossez-les, vernissez-les légèrement, collez chacun d'eux sur une feuille artificielle, à l'aide d'un peu de gomme.

2913. Bonbons à l'ananas. — Faites cuire du sucre au grand *boulé*, étendez-le avec du suc d'ananas, afin de le décuire à la *glu;* coulez ce bonbon dans des empreintes formées dans l'amidon, en forme de demi-ananas, de la grosseur d'un petit marron; quand ces bonbons sont sortis de l'étuve, brossez-les; poussez sur chaque partie saillante un petit point rouge en glace royale; imitez la couronne de l'ananas avec de la glace verte, laissez sécher les bonbons pour les mettre au candi.

2914. Bonbons au café, à la crème. — Cuisez 750 gram. de sucre au *petit cassé*, pour le décuire à la *glu*, avec de la crème crue; donnez quelques bouillons au liquide, additionnez aussitôt quelques parties d'essence de café, puis coulez le sucre dans des empreintes formées sur l'amidon avec un moule cannelé, en forme de bobèche; tamisez de l'amidon sur le sucre, tenez les caisses à l'étuve pendant une quinzaine d'heures. Sortez les bonbons pour les brosser, les mettre au candi.

2915. Bonbons à la vanille, à la crème. — Cuisez 750 gram. de sucre au *cassé*, avec un bâton de vanille; mêlez-le, peu à peu, avec de la crème pour le décuire au *petit boulé;* ajoutez aussitôt un petit verre de bon esprit-de-vin, coulez-le dans des empreintes en forme de petites coquilles; quand le sucre est bien sec, retirez les bonbons, brossez-les, fardez légèrement les coquilles sur les côtés, à l'aide d'un petit tampon de coton appuyé sur du rouge en poudre; mettez-les au *candi.*

2916. Amandes grillées ou pralinées, à la vanille. — Frottez dans un linge, afin d'en retirer la poussière, 1 kilogram. de belles amandes choisies de même grosseur; vannez-les sur un tamis, en soufflant dessus. Cuisez dans une bassine 1 kilogram. de sucre avec un bâton de vanille dedans; quand il est au *petit boulé*, retirez la vanille, additionnez aussitôt les amandes; dès que le sucre est au cassé, retirez-le du feu pour le travailler avec une cuiller et le faire grener, en le frottant contre les parois; quand il est grené, versez-le en même temps que les amandes sur une grille à caramel, disposée sur une plaque, afin de séparer le sucre d'avec les amandes; remettez ces derniers dans la bassine; posez celle-ci sur feu, en tournant les amandes à la spatule, pour les chauffer jusqu'à ce qu'elles commencent à prendre couleur : il faut un feu très-modéré pour qu'elles ne brûlent pas; versez alors sur les amandes le sucre tombé en dessous de la grille, en agitant la bassine; versez de nouveau l'appareil sur la grille; placez ensuite les amandes sur un tamis, couvrez-les, tenez-les chaudes à la bouche du four. — Maintenant, mettez 250 gram. de sucre dans la bassine, mouillez-le avec 2 décil. d'eau, ajoutez le sucre grené qui reste; cuisez-le au *cassé;* à ce point, versez les amandes chaudes dans le liquide, *sablez*-le, en tournant la masse comme la première fois; versez de nouveau l'appareil sur la grille, et tenez les amandes au chaud, dans le même tamis; remettez encore le sucre grainé dans la bassine avec 2 décil. d'eau, la vanille, 250 gram. de sucre neuf; cuisez ce sucre au *petit cassé;* ajoutez les amandes, remuez-les ensemble sur le tamis, versez 2 décil. d'eau dans la bassine avec un peu de carmin et de gomme arabique dissoute; donnez quelques bouillons au liquide pour détacher tout le sucre, passez-le dans une terrine; remettez la bassine sur feu avec les amandes, en la tournant à deux mains; ajoutez, peu à peu, le liquide gommé; quand toutes les pralines sont colorées, versez-les de nouveau sur la grille, faites-les sécher un moment à l'étuve.

2917. Fleurs d'oranger pralinées. — Prenez 500 grammes de pétales de fleurs d'oranger bien lavées et égouttées. Cuisez 500 gram. de sucre au *boulé*, versez les fleurs d'oranger dans le liquide, donnez quelques bouillons, retirez le poêlon du feu, tenez-le ainsi pendant 5 à 6 minutes, c'est-à-dire jusqu'à ce que les fleurs deviennent transparentes; remettez alors le poêlon sur le feu pour cuire de nouveau le sucre au *petit boulé;* retirez-le aussitôt pour travailler le sucre contre les bords du poêlon afin de le faire sabler; remuez peu à peu les fleurs, versez-les sur un tamis, en les étalant.

2918. Nougat de Marseille. — Versez 2 kilogram. de bon miel dans une bassine, ajoutez 6 kilogram. de sucre blanc, concassé; posez la bassine sur le feu, tournez ce mélange avec une cuiller en bois, jusqu'à ce que le sucre soit dissous; écumez avec soin le liquide; quand il est cuit au *cassé*, retirez-le du feu pour lui incorporer 12 blancs

d'œuf fouettés, bien fermes. Quand le mélange est opéré, remettez-le sur le feu, fouettez-le jusqu'à l'ébullition; ajoutez alors, 6 kilogram. d'amandes entières, mondées, sèches et bien chaudes puis 2 ou 3 bâtons de vanille, et 1 kilogram. de pistaches, également mondées; donnez quelques bouillons à l'appareil pour le verser dans une caisse à nougat dont le fond et les parois sont masqués avec des feuilles d'hostie ; le nougat doit avoir l'épaisseur de 3 à 4 centim.; couvrez-le aussi avec des feuilles d'hosties, sur celles-ci posez le couvercle de la caisse, chargez-le lourdement de façon à serrer le nougat; aussitôt que celui-ci est malléable, démontez la caisse pour couper le nougat en barres, c'est-à-dire en bandes de la largeur de 6 à 7 centim., coupées ou plutôt sciées, à deux personnes, à l'aide d'un couteau en forme de demi-lune, avec 2 manches.

2919. Sucre tors en rubans. — Cuisez 750 gram. de sucre au *cassé*, avec un bâton de vanille, versez-le sur un marbre huilé, la moitié d'un côté, la moitié de l'autre; laissez-le refroidir un moment, ajoutez alors à l'une des deux moitiés un peu de cochenille claire et une goutte d'essence de rose; ajoutez à l'autre moitié une goutte d'essence de citron. Ces deux parties de sucre doivent être travaillées en même temps par deux personnes, en commençant par relever les extrémités du sucre qui sont les plus froides, pour les ramener sur le centre. Dès que la masse est refroidie, au point de pouvoir tenir le sucre en main sans qu'il s'y attache, prenez celui-ci à 2 mains, en l'écartant d'abord pour le ramasser et l'étaler de nouveau. Cette opération doit se faire le plus vivement possible, dans un lieu à température tiède, afin de l'empêcher de casser. Le sucre devient d'abord brillant et blanchit insensiblement. Quand les deux parties de sucre sont à point, unissez-les ensemble sans mêler les nuances, puis tirez le sucre en rubans de 35 à 45 centim. de long, en ayant soin qu'il se trouve dans ces rubans autant de blanc que de rouge. A mesure qu'ils arrivent à la longueur voulue, coupez-les pour les passer à une autre personne qui doit les rouler aussitôt, en spirales, autour d'un petit tube ou colonne en fer-blanc, pour les laisser refroidir ainsi. Dans l'intervalle, préparez un autre ruban, passez-le aussitôt à une autre personne afin d'opérer avec plus de célérité, car si le sucre refroidit, il ne peut plus être travaillé sans casser; en ce cas, il faut manier le sucre devant le feu, afin de le ramollir insensiblement.

2920. Olives, imitées, en pâte d'amande. — La préparation de la pâte d'amande est décrite au nº 2442. Formez les olives en les modelant à la main; pratiquez une petite cavité ronde à l'une des extrémités, pour imiter le creux de la tige; laissez sécher les bonbons pour les mettre au *candi*.

2921. Haricots verts, imités, en pâte d'amande. — Pour imiter de gros haricots verts, il faut disposer de moules en deux pièces, représentant chacune la moitié du haricot vert coupé; quand les moitiés de haricots sont formées, laissez sécher la pâte (elle doit être d'un vert tendre); assemblez les deux parties pour les coller; faites sécher la pâte.

2922. Glands, imités, en pâte d'amande. — Les glands se forment comme les olives, en les modelant à la main; on les trempe ensuite jusqu'au tiers, dans une solution de gomme pour les passer sur du sucre vert ou du chocolat en grains; on pique alors à chacun un petit filet d'angélique, pour simuler les queues; on les fait sécher avant de les mettre au *candi*.

2923. Amandes vertes, imitées, en pâte d'amande. — On moule les amandes en deux pièces, comme les noyaux, on les accouple, mais en les soudant seulement d'un côté; on introduit alors entre les 2 coquilles, une amande blanche, on les sèche avant de les mettre au *candi*.

2924. Cornichons, imités, en pâte d'amande. — On moule les cornichons en deux pièces pour les accoupler ensuite, les sécher, les faire candir. Il convient de les former dans des moules de dimensions différentes, c'est-à-dire des petits, des moyens et des plus gros.

2925. Imitation de noyaux d'abricots et de pêches, en pâte d'amande. — Prenez de la pâte d'amande au chocolat, très-ferme; mêlez-la avec une peu de gomme adragante, travaillez-la pour la rendre bien lisse. Prenez une planche en plâtre, portant des empreintes de noyaux d'abricots ou de pêches ou autres, saupoudrez ces empreintes avec du sucre en poudre très-fin, puis emplissez le vide de chaque empreinte avec de la pâte d'amande; appuyez-la fortement pour la faire pénétrer dans toutes les cavités, mais en laissant un petit vide dans le milieu; coupez la pâte excédant les moules, emplissez les petits vides de la pâte avec de la marmelade poussée au cornet, ou bien avec une petite pastille au fondant; humectez alors l'une des 2 moitiés du noyau avec un peu de sirop de gomme, puis collez les demi-noyaux de 2 en 2, afin de former les noyaux dans leur entier; laissez sécher la pâte pour mettre les noyaux au *candi*. On prépare d'après la même méthode les noyaux de pêches; on peut aussi laisser entr'ouverts les noyaux, en plaçant, entre les 2 moitiés, une petite amande mondée, bien sèche, avant de les mettre au candi : ces bonbons demandent un candi très-léger. — On peut imiter d'après la même méthode de petits ananas, poires, pommes et autres fruits.

2926. Moules de noyaux de fruits, imités, en pâte d'amande. — Les moules à noyaux s'obtiennent au moyen du plâtre fin. Voici le procédé pour faire le moule des noyaux : divisez de gros noyaux de pêches sur le milieu, nettoyez-les avec soin, essuyez-les, huilez-les légèrement, posez ces demi-noyaux à distance les uns des autres sur une abaisse d'argile, de forme carrée, étalée sur le marbre; entourez l'argile avec une bande en carton ou en bois, huilée, pour l'encadrer; sur l'argile, rangez à distance les uns des autres, les demi-noyaux, bien d'aplomb, le côté coupé en haut. Versez du plâtre délayé à l'eau, tout autour des noyaux, jusqu'à hauteur; quand ce plâtre est ferme, retirez les noyaux, l'empreinte se trouve alors formée. — Par le même procédé, on prend l'empreinte de coquilles de noix et d'amandes sèches, ouvertes.

2927. Imitation en pâte d'aveline. — On prépare la pâte d'aveline comme celle aux amandes.

2928. Noisettes, imitées, en pâte d'aveline. — Avec de la pâte d'aveline, formez des petites boules en forme de noisettes, collez à chacune d'elles, du côté le plus large, quelques feuilles de pâte aux pistaches très-verte, afin d'imiter les noisettes fraîches; groupez-les ensemble de 3 en 3 ou de 4 en 4, faites-les sécher, mettez-les au candi.

2929. Sucre soufflé. — Cuisez dans un moyen poêlon 500 gram. de sucre au *cassé*; à ce degré, retirez-le du feu, mêlez au sucre 2 cuillerées de glace royale au blanc d'œuf, en remuant le sucre avec une cuiller : il monte instantanément pour retomber tout à coup; versez-le aussitôt dans des moules ou tout autre vase huilé, en l'étalant; promenez alors sur la surface du sucre (mais à distance pour ne pas le colorer) une salamandre rouge pour le faire remonter; aussitôt qu'il est raffermi, cessez de le chauffer pour le laisser refroidir. — Le sucre *soufflé* sert à préparer des rochers pour socle de pièces montées. On peut nuancer le sucre : pour cela il faut ajouter la couleur à la glace de sucre, avant de la mêler au sucre cuit.

2930. Azugarillos. — Pour préparer ces bonbons, il faut avoir à sa disposition de petites caisses en fer-blanc semblables à celles des biscuits en caisse, mais dont le fond forme le berceau, c'est-à-dire arrondi. Huilez les moules, rangez-les sur plaques. — Préparez du sucre au *soufflé*, parfumé à l'orange ou au citron; dans ce dernier cas, le sucre reste blanc; s'il est parfumé à l'orange, il doit être nuancé en rose; versez-le dans les caisses, promenez aussitôt sur les surfaces, une salamandre rouge, jusqu'à ce que le sucre remonte et soit léger; laissez-le refroidir pour renverser les *azugarillos* sur une grille, et les faire sécher. — Ces bonbons sont très à la mode et très-estimés en Espagne; on les trempe tout simplement dans un verre d'eau pour les manger.

PETITS FOURS.

Les *petits-fours* comprennent une certaine classe de petits gâteaux légers, applicables au dessert; ils se composent avec une grande partie des appareils sucrés de la pâtisserie, mais il en est bon nombre qui ont leur cachet particulier. Avec du goût, on peut les varier à l'infini, car beaucoup d'entre eux ne se distinguent que par la forme et le nom. Décrire tous ces petits gâteaux et les variétés qu'ils peuvent fournir serait chose difficile dans le cadre que nous leur réservons; mais ceux que nous allons produire suffiront amplement à faire apprécier les genres différents qu'on peut en tirer.

Bien qu'une partie des appareils soient les mêmes que ceux qu'on applique aux gâteaux d'entremets, il est évident que les productions doivent en différer, par leur forme, mais surtout par la physionomie. On dresse les petits-fours sur des *tambours* ou des *gradins*, représentés à la planche soixante-deuxième.

2931. Biscuits à la cuiller. — Préparez de l'appareil à biscuit (nº 2467); introduisez-le dans une poche, couchez les biscuits sur des feuilles de papier blanc : il ne faut pas les pousser très-gros, car ils ont plus d'élégance s'ils sont de forme mignonne. Laissez assez d'intervalle entre eux pour qu'ils ne se touchent pas à la cuisson; aussitôt couchés, glacez-les, c'est-à-dire saupoudrez-les légèrement avec du sucre en poudre; laissez-les ainsi quelques secondes; dès que le sucre commence à fondre, poussez-les à four doux. Le degré précis du four est un point capital; il faut le régler de façon que les biscuits puissent cuire en un quart d'heure; ils doivent alors se trouver de belle

couleur blonde, et bien secs. — Si le four est trop chaud, ils montent d'abord très-haut, mais ils retombent. En sortant les biscuits du four, laissez-les refroidir à moitié, avant de les détacher du papier.

2932. Petits biscuits en caisse glacés. — Préparez un appareil de biscuit à la vanille; avec cet appareil emplissez aux trois quarts seulement de petites caisses en fort papier, rangez les caisses sur des plaques, saupoudrez l'appareil avec du sucre avant de les pousser à four doux : pour que les caisses soient jolies, il faut que l'appareil monte de 1 centim. à peu près au-dessus du niveau du papier. Laissez refroidir les biscuits, masquez-les superficiellement soit avec du sucre fin à la vanille, soit avec une glace royale.

2933. Biscuits de Reims. — *Proportions :* 500 gram. de sucre vanillé, 400 gram. de farine, 8 œufs entiers, 2 blancs fouettés, un grain de sel, vanille. — On cuit ces biscuits sur des plaques à *biscuits de Reims* ou en petits moules en fer-blanc forme de carré-long. — Chauffez les moules, enduisez-les, à l'aide d'un pinceau, avec de la cire vierge, chaude, mêlée avec de la graisse de veau fondue; glacez-les aussitôt avec du sucre royal et de la fécule. D'autre part, déposez le sucre dans une petite bassine, ajoutez les œufs peu à peu; fouettez l'appareil pendant un quart d'heure, posez alors la bassine sur un feu très-doux, fouettez l'appareil encore pendant quelques minutes, simplement pour le tiédir; retirez-le du feu, mais continuez de le fouetter jusqu'à ce qu'il soit froid et bien léger. Incorporez les blancs fouettés et la farine, tamisée; avec cet appareil emplissez les moules, glacez le dessus avec du sucre en poudre; laissez-les reposer un moment, cuisez-les à four modéré, pendant 20 minutes. Sortez-les ensuite du four pour les étuver pendant 2 ou 3 heures : quand ils sont froids, démoulez-les; s'ils résistaient, poussez-les à four chaud, retirez-les au bout de 2 minutes pour les démouler. — On peut, aussitôt les biscuits sortis des moules, les glacer au pinceau avec une glace légère à la vanille, les sécher quelques minutes à la bouche du four.

2934. Biscuits au chocolat. — Préparez de l'appareil à biscuit décrit n° 2520; étalez-le sur des feuilles de papier rangées sur plaque, en couche de l'épaisseur de 1 centim.; saupoudrez-le avec du sucre en poudre, cuisez-le à four doux. En le sortant, renversez la plaque sur des feuilles de papier placées sur la table; enlevez le papier sur lequel a cuit le biscuit, étalez sur celui-ci une couche mince de confiture; glacez ensuite les gâteaux au chocolat pour les couper aussitôt de 6 à 7 centim. de longueur sur 1 et demi de largeur; séparez-les à mesure qu'ils sont coupés, rangez-les à distance sur plaque, passez-les une seconde à la bouche du four pour donner du brillant à la glace.

2935. Petites bouchées. — Introduisez de l'appareil à biscuit fin dans une poche ; couchez sur papier, de petits ronds de la largeur d'une pièce de 1 franc; saupoudrez-les avec du sucre, appuyez-les au centre avec un doigt, afin d'aplatir la petite pointe produite par l'effet de la douille; faites-les cuire au four doux comme les biscuits à la cuiller; aussitôt sortis du four, détachez-les du papier, videz-les légèrement du côté plat, garnissez-les avec de la confiture; accouplez-les, piquez-les avec des brochettes, glacez-les au fondant, au chocolat ou avec une glace au suc de fruits.

2936. Gimblettes aux pistaches. — Introduisez dans une poche, de l'appareil à biscuit, décrit au n° 2467, couchez-le sur des plaques beurrées et farinées, en anneaux de 5 centim. de diamètre, glacez-les, cuisez-les au four doux; en les sortant du four, parez les gâteaux de même grandeur avec un coupe-pâte; videz aussi le milieu; détachez-les des plaques pour masquer le côté qui était sur la plaque avec un filet de confiture poussé au cornet ; appuyez les gimblettes de ce côté, sur la glace cuite et blanche; retournez-les, saupoudrez-les, du côté glacé, avec des pistaches hachées. — On peut en glacer moitié au chocolat, et les saupoudrer avec du sucre en grains.

2937. Petites meringues. — Les appareils à meringues et la méthode pour préparer les meringues sont décrits au chapitre des petits gâteaux. Les meringues pour dessert sont poussées au cornet avec de la meringue italienne, on les fait sécher à l'étuve, pour les garnir avec de la confiture avant de les assembler, mais sans les vider.

2938. Cannelons de meringue italienne. — Prenez de l'appareil à meringue n° 2528; divisez-le en trois parties ; dans l'une, additionnez du chocolat râpé, passé au tamis de soie; dans l'autre, de l'alkermès et du carmin pour colorer l'appareil d'un beau rose ; la troisième partie est simplement parfumée à la vanille et laissée blanche. Beurrez des plaques au beurre clarifié, glacez-les à la farine, couchez les cannelons à l'aide d'une poche, en leur donnant 6 à 7 centim. de long et 1 centim. de diamètre, cuisez-les à four doux, détachez-les des plaques pour les tenir au sec.

2939. Champignons en meringue. — Introduisez de l'appareil à meringue italienne dans une poche, poussez-le en ronds, forme de têtes de petits champignons; saupoudrez-les avec du chocolat pulvérisé, en laissant tomber celui-ci d'un tamis de soie, de façon à leur donner une teinte légèrement brune. Avec de la meringue, imitez aussi des pieds ou tiges de champignons proportionnés aux têtes ; faites les sécher, pour les coller ensemble. — Avec ces

champignons, on peut former des petits groupes, en les réunissant par le pied, 3 ou 4 ensemble et de grosseur différente.

2940. Noix imitées en meringue italienne. — Poussez de petites meringues au chocolat en forme de coquilles de noix; saupoudrez-les en dessus avec du chocolat râpé, faites-les sécher au four; retournez-les ensuite, le côté bombé en dessous, puis, à l'aide d'un petit cornet de meringue jaune, imitez une demi noix. Finissez de les sécher au four.

2941. Macarons aux pistaches. — Pilez 125 gram. d'amandes avec un blanc d'œuf; quand elles sont bien fines, déposez-les dans une terrine, ajoutez 500 gram. de sucre passé au tamis de soie, un autre blanc d'œuf, une goutte d'eau de fleurs d'oranger; le mélange opéré, ajoutez à cet appareil 250 gram. de pistaches hachées, mais préalablement bien séchées; couchez les macarons sur papier ou sur plaque, de la grosseur d'une petite noix, humectez-les en dessus, cuisez-les à four doux.

2942. Macarons d'avelines. — Mettez 400 gram. d'avelines dans une petite bassine, posez celle-ci sur feu modéré, tournez les avelines avec une cuiller jusqu'à ce que la peau s'en détache; versez-les alors dans un linge pour les monder; pilez-les ensuite avec 2 blancs d'œuf; quand elles sont converties en pâte, additionnez 650 gram. de sucre en poudre, puis 2 blancs d'œuf pour rendre la pâte malléable; couchez ces macarons sur papier, de forme ovale; cuisez-les à four doux, détachez-les du papier, masquez-les avec une glace fondante au café.

2943. Macarons d'Amiens. — Pilez ensemble 500 gram. d'amandes, 500 gram. de sucre, dont une partie vanillé; humectez peu à peu l'appareil avec la valeur de 4 blancs d'œuf; quand la pâte est lisse, additionnez un verre de crème; déposez ensuite l'appareil dans une terrine, distribuez-le en petites parties égales, couchez celles-ci sur des ronds de pain à chanter (hosties) ramolli dans un linge humide; saupoudrez-les avec du sucre, dressez-les sur plaque couverte de papier; couvrez-les aussi avec du papier, cuisez-les à four doux.

2944. Macarons moelleux. — Pilez 500 gram. d'amandes avec 2 kilogr. de sucre, dont une partie vanillé, en additionnant 5 blancs d'œuf, puis 5 blancs fouettés; divisez l'appareil en petites parties, couchez celles-ci de forme ronde sur du papier, disposé sur plaque, cuisez-les à four très-doux, bien fermé.

2945. Macarons secs. — Pilez 500 gram. d'amandes avec 1 kilogr. de sucre, 4 blancs d'œuf; quand la pâte est lisse, ajoutez encore 1 kilogr. de sucre, 4 blancs d'œuf, ainsi qu'un verre de kirsch; divisez l'appareil en petites parties, roulez celles-ci de forme ronde, couchez-les sur du papier, appuyez-les légèrement avec les doigts humides, cuisez-les à four doux, bien fermé.

2946. Macarons d'Orléans. — Pilez 500 gram. d'amandes, en additionnant, peu à peu, 1 kilogr. 1/2 de sucre, 12 blancs d'œuf; ajoutez le zeste d'une orange; divisez l'appareil en petites parties, couchez celles-ci de forme ronde sur du papier; saupoudrez les macarons avec des amandes pralinées ou du sucre en poudre; cuisez-les à four fermé.

2947. Marrons en chemise. — Cuisez des marrons à l'eau, passez la pulpe au tamis pour la peser; prenez-en 500 gram., mêlez-la avec 250 gram. de sucre à la vanille. Divisez la pâte en petites parties; avec elles, imitez des marrons, glacez-les au caramel.

2948. Croquets. — Pilez 500 gram. d'amandes avec un œuf entier, ajoutez un peu de zeste de citron, râpé sur un morceau de sucre. Tamisez 500 gram. de farine sur le tour, faites la fontaine; déposez sur le centre, 300 gram. de sucre et les amandes pilées, 3 œufs, 50 gram. de beurre; travaillez la pâte à la main; moulez-la, abaissez-la au rouleau sur une plaque beurrée, en couche de 5 millim. d'épaisseur, poussez la plaque au four. Dans l'intervalle, préparez de la glace royale rose et blanche, un peu molle; quand la pâte est cuite, sortie du four, divisez-la en deux parties, glacez-en une moitié blanche, et l'autre moitié avec la glace rose, coupez-les alors transversalement; faites sécher la glace à l'étuve, pendant quelques secondes.

2949. Croquets ordinaires. — Tamisez 625 gram. de farine sur le tour, faites la fontaine; déposez sur le centre 500 gram. de sucre en poudre, 3 œufs entiers, 6 jaunes, un peu de zeste, et une cuillerée de cognac; travaillez bien la pâte en la tenant ferme; ajoutez alors 350 gram. d'amandes mondées (bien sèches) et 150 gram. de pistaches; divisez la pâte en trois parties, roulez celles-ci sur la table, en forme de pain long, rangez-les sur une plaque beurrée; aplatissez-les avec la main pour ne laisser que 1 centim. 1/2 d'épaisseur; dorez le dessus de la pâte, faites cuire les croquets à four vif; en les sortant, coupez-les, en tranches transversales de 1 centim. d'épaisseur; finissez de les sécher à la bouche du four.—On peut mêler à la pâte une pincée de carbonate.

2950. Croquets à la Piémontaise. — Tamisez sur le tour 350 gram. de farine de maïs et 150 gram. de farine ordinaire; faites la fontaine, déposez sur le centre 300 gram. de sucre en poudre, un zeste de citron haché; 100 gram. d'amandes pilées avec un blanc d'œuf, 300 gram. de beurre, 2 œufs entiers, 4 jaunes; incorporez les œufs avec la farine et le sucre; travaillez la pâte, moulez-la, divisez-la en parties, roulez celles-ci sur la table farinée, en cordons de l'épaisseur du petit doigt et de la longueur de 7 centim., rangez-les sur des plaques sans trop les serrer, dorez-les, faites-les cuire à four chaud; dès qu'ils sont cuits, détachez-les pour les couper de 5 à 6 centim. de longueur.

2951. Pain d'épices. — *Proportions :* 2 kilogram. de sucre, 2 kilogram. de farine, 500 gram. d'écorces confites et coupées; 500 gram. d'amandes hachées, 14 à 15 œufs, une pincée d'épices : cannelle, muscade, girofle, gingembre, sel, 35 gram. d'ammoniaque ou carbonate dissous. — Faites la fontaine avec la farine, déposez sur le centre les amandes, les épices, le carbonate, le sucre, les œufs, un peu d'eau, incorporez la farine pour faire une pâte de la consistance de celle à dresser; travaillez-la bien, laissez-la reposer 6 heures; ajoutez les écorces; abaissez-la alors de 2 centim. d'épaisseur; placez-la sur des plaques beurrées et farinées, cuisez-la à four doux; en sortant le gâteau du four, divisez-le en petits carrés longs, masquez ceux-ci, sur le dessus, avec de la glace royale.

2952. Pain d'épices à l'Allemande. — *Proportions :* Un kilogram. et trois quarts de farine, 200 gram. d'écorces de citron, une noix muscade, 2 décil. de kirsch, le zeste d'un citron haché; opérez comme précédemment, en abaissant la pâte à un demi-centim. d'épaisseur. Ces pains d'épices peuvent être glacés, quand ils sont cuits et refroidis.

2953. Pains de Nantes. — Détrempez 500 gram. de farine avec 200 gram. de sucre, 175 gram. de beurre, une poignée d'amandes hachées, 3 œufs, une pincée de carbonate. Abaissez la pâte de 5 à 6 millim. d'épaisseur, distribuez-la en ronds, à l'aide d'un coupe-pâte; pincez les bords de ces ronds, dorez-en les surfaces, saupoudrez-les avec des amandes pralinées, cuisez à four doux.

2954. Pain de Pavie à l'orange. — Déposez 500 gram. de sucre en poudre dans une bassine, ajoutez 6 œufs entiers, 2 jaunes, un peu de sucre d'orange; fouettez cet appareil : quand il commence à devenir léger, posez la bassine sur un feu très-doux, en continuant de fouetter jusqu'à ce que l'appareil soit tiède, incorporez alors, peu à peu, 450 gram. de farine séchée, beurrez et farinez des plaques, couchez l'appareil de la grosseur d'une demi-reine-Claude; saupoudrez-le avec du sucre fin, faites-le cuire à four doux.

2955. Petits pains à la fiancée. — Épluchez 300 gram. de noisettes fraîches, pilez-les, en les mouillant peu à peu, avec un demi-décil. de crème double. Travaillez 300 gram. de sucre vanillé avec 18 jaunes d'œuf; quand l'appareil est léger, additionnez d'abord les noisettes passées au tamis, puis 250 gram. de farine de riz, 50 gram. de beurre fondu; étalez cet appareil sur des feuilles de papier beurrées, disposées sur plaque, en couches de 1 centim. d'épaisseur; poussez à four doux; en sortant les plaques du four, enlevez le papier, découpez l'appareil en petits losanges, masquez ceux-ci avec de la glace fondante, soit en les trempant à la brochette, soit en les plongeant dans la glace pour les retirer avec une fourchette et les faire égoutter sur des grilles.

2956. Petits pains aux anis. — Étalez en couronne, sur le tour, 500 gram. de farine mêlée avec le même poids de sucre en poudre; sur le centre, déposez gros comme une noix de beurre, 4 blancs d'œuf, une pincée d'anis pulvérisé; faites la détrempe, en tenant la pâte ferme; formez des petits pains pointus des deux bouts; rangez-les à mesure sur des plaques, faites-les cuire à four gai; en les sortant du four, masquez-les (au pinceau) avec de la glace royale, saupoudrez-les avec de petites dragées aux anis.

2957. Biscuits d'Angleterre. — *Proportions :* 500 gram. de farine, 250 gram. de sucre, 4 œufs entiers, 20 gram. de carbonate; faites la détrempe sur la table; moulez la pâte, abaissez-la mince pour couper des gâteaux ronds; rangez ceux-ci sur plaque, dorez-les avec du lait, cuisez-les à four modéré.

2958. Croissants grillés. — Abaissez 5 à 600 gram. de pâte napolitaine, pas trop épaisse, distribuez-la en croissants, à l'aide d'un coupe-pâte. Avec une mince couche de marmelade, masquez la moitié de ces croissants, couvrez-les avec ceux qui ne sont pas masqués; humectez le dessus avec un peu de blanc d'œuf, saupoudrez-les avec des amandes hachées, mêlées avec du gros sucre; poussez-les au four.

2959. Bâtons à la vanille. — Abaissez 4 à 500 gram. de pâte d'amande, à 2 *livres*, vanillée; masquez cette abaisse avec une glace royale un peu ferme; divisez-la en larges bandes, coupez transversalement celles-ci en bâtons, rangez-les sur plaque beurrée, cuisez-les à four doux.

2960. Tourons aux fleurs d'oranger. — Travaillez 500 gram. de sucre en glace avec 3 blancs d'œuf, un peu de fleurs d'oranger pralinées et pulvérisées; additionnez à l'appareil 100 gram. d'amandes pilées au blanc d'œuf, 500 gram. d'amandes coupées en petits filets, bien sèches; divisez la pâte en petites parties de forme ronde, de la grosseur d'une noix, rangez-les à distance sur une plaque beurrée et farinée; élargissez un peu le milieu de la pâte avec le bout du doigt pour en former de petits anneaux, faites-les cuire au four doux.

2961. Tourons aux pistaches. — Pilez 250 gram. d'amandes avec 2 blancs d'œuf; quand les amandes sont converties en pâte, additionnez 400 gram. de sucre en poudre; tenez la pâte un peu ferme, abaissez-la sur la table saupoudrée de sucre; d'autre part, hachez 300 gram. de pistaches sèches, avec un peu de sucre orangé; mêlez-les avec 300 gram. de glace royale très-ferme, étalez cet appareil sur l'abaisse en pâte d'amande; distribuez celle-ci en carrés longs; rangez à mesure ceux-ci sur des plaques beurrées et farinées, cuisez à four doux.

2962. Chapeaux de commissaire. — Préparez de la pâte d'office, livre pour livre; quand elle est reposée, abaissez-la au rouleau pour la couper en ronds avec un coupe-pâte de 5 à 6 centim. de diamètre; posez sur le centre une petite partie de pralin ou de pâte d'amande; humectez la pâte au pinceau, relevez les bords de façon à imiter un tricorne; durez la pâte, cuisez les gâteaux à four modéré. — On peut préparer ces gâteaux avec de la pâte d'amande ferme (nº 2440).

2963. Copeaux. — Fouettez à moitié 8 blancs d'œuf, mêlez-les avec 500 gram. de sucre, autant de farine, essence ou zeste, une cuillerée d'eau; travaillez bien cet appareil en le tenant un peu mou; introduisez-le dans une poche pour le coucher (sur des plaques beurrées et farinées) en cordons de 15 à 20 centim. de long sur 1 de large; cette pâte doit s'aplatir instantanément; poussez les plaques à four gai; dès que la pâte est cuite, détachez-la des plaques, tournez chaque bande en spirale autour d'une colonne en bois; laissez-les refroidir ainsi : cette pâte durcit en refroidissant; quand elle est raffermie, retirez les colonnes.

2964. Gaufres aux pistaches. — Déposez dans une terrine 250 gram. d'amandes bien hachées, 400 gram. de pistaches, 250 gram. de sucre, 125 gram. de farine, 1 œuf entier; travaillez quelques minutes l'appareil à la cuiller; additionnez 3 blancs d'œuf à moitié fouettés; couchez-le alors en petits ronds de 4 à 5 centim. de large, sur des plaques cirées, cuisez-les à four modéré; en les sortant du four, faites-les refroidir sur un rouleau à pâtisserie.

2965. Gaufres à l'Italienne. — Hachez 500 gram. d'amandes mondées, bien sèches. Déposez dans une terrine 300 gram. de sucre en poudre, ajoutez 1 œuf entier, 4 blancs, 150 gram. de farine, vanille ou zeste, 1 cuillerée de rhum; amalgamez ces éléments à la spatule, additionnez ensuite les amandes, chauffez 2 plaques bien droites, beurrez-les avec du beurre épuré, farinez-les; étalez l'appareil sur les surfaces, de forme carrée, en couche mince; lissez-le avec la lame d'un couteau; poussez au four chaud une plaque à la fois. Aussitôt l'appareil cuit et de belle couleur, distribuez-le en carrés de 6 centim., roulez ceux-ci de forme cylindrique sur de petites colonnes en bois; laissez-les refroidir sur les colonnes; détachez-les ensuite pour en tremper les demi-bouts dans la meringue, les appuyer aussitôt sur des pistaches hachées.

2966. Gaufres à la Lyonnaise. — Déposez 200 gram. de farine dans une terrine, ajoutez 100 gram. de sucre en poudre, en partie vanillé, un grain de sel, 2 œufs entiers, 1 cuillerée de cognac, 2 de beurre fondu, un peu d'eau tiède. Opérez le mélange de façon à obtenir une pâte liquide, faites chauffer à la flamme des gaufriers plats, beurrez-les au pinceau avec du beurre clarifié; dès qu'ils sont chauds, masquez-les, d'un côté, avec une cuillerée d'appareil, fermez le moule, faites cuire la gaufre de belle couleur des deux côtés; aussitôt cuite, roulez-la sur une colonne en bois; procédez de même à la cuisson des autres. — Ces gaufres peuvent être roulées en cornet.

2967. Gaufres roulées. — Déposez 250 gram. de sucre dans une terrine, travaillez-le avec 4 à 5 œufs, ajoutez 250 gram. de farine, un grain de sel; la pâte doit être molle. Chauffez et beurrez un gaufrier plat, cuisez les gaufres à four doux, roulez-les en cornets à mesure qu'elles sont cuites.

2968. Gaufres d'office. — Déposez 500 gram. de farine dans une terrine, ajoutez 600 gram. de sucre, 4 œufs entiers, un grain de sel, travaillez l'appareil en additionnant 100 gram. de beurre fondu et à peu près 1 litre d'eau, de façon à obtenir une pâte liquide. Cuisez les gaufres dans un gaufrier plat, roulez-les de forme longue quand elles sont cuites.

2969. Gaufres de Carlsbad. — Délayez 1 verre de farine avec 1 verre de lait écrémé, 1 œuf entier, 3 cuillerées à bouche de sucre, un grain de sel, un petit morceau de beurre fondu; mêlez l'appareil, passez-le au tamis. Chauffez des doubles gaufriers plats, ronds, légèrement incrustés, masquez-les, d'un côté, avec la pâte, cuisez-les à four

modéré. Aussitôt que les gaufres sont démoulées, humectez-les au pinceau avec un peu de glace royale, légère, à la vanille, mêlée avec des amandes hachées, passées au tamis. Collez aussitôt les gaufres de deux en deux.

2970. Feuille de chêne. — Préparez de la pâte d'amande pour timbale n° 2441, tenez-la un peu plus liquide par l'addition d'un peu plus de blanc d'œuf; beurrez et farinez des plaques, introduisez l'appareil dans un cornet, couchez-le sur les plaques, en forme de petites feuilles qui s'aplatissent d'elles-mêmes. Avec la pointe d'une cuiller, tirez la pâte tout autour afin de former des inégalités; poussez les plaques à four doux; dès que la pâte est cuite, détachez-la des plaques, faites refroidir les feuilles sur des rouleaux à pâtisserie; quand elles sont froides, masquez les contours avec un filet de glace royale un peu liquide poussée au cornet; saupoudrez la moitié de cette glace avec des pistaches hachées fin, l'autre moitié avec du gros sucre rose; laissez sécher la glace. — Avec cette pâte, on peut aussi former de petits cornets.

2971. Noisettes. — Préparez une pâte d'amande pour petit-four, laissez-la reposer quelques instants pour la diviser en petites parties; coupez celles-ci en bandes minces de 3 centim. 1/2 de largeur; dentelez ces bandes d'un côté seulement avec la pointe d'un petit couteau, divisez-les transversalement à 3 centim. de distance; posez une noisette mondée au milieu de chaque bande, roulez-les de façon à enfermer les noisettes; appuyez alors la partie non dentelée pour la former en pointe; humectez la pâte de ce côté, rassemblez les noisettes de 3 en 3, à plat, sur un plafond; posez une autre noisette au centre des 3, tenez-les pendant quelques heures à l'étuve douce pour sécher la pâte; cuisez-les à four doux, laissez-les refroidir pour les sabler à la base avec des pistaches hachées.

2972. Petits soufflés à la rose, en caisses. — Travaillez dans une terrine 250 gram. de sucre en poudre avec 2 blancs d'œuf, 1 goutte d'essence de rose, de façon à obtenir une pâte ferme; divisez-la en petites parties, et avec elles, emplissez, à moitié de hauteur, de petites caisses plissées. Quand la moitié de l'appareil est employée, additionnez au restant un peu de carmin pour le nuancer de couleur rose; avec cette pâte, emplissez d'autres caisses plissées, rangez les caisses sur plaques, cuisez les gâteaux à four très-doux, bien fermé.

2973. Croquignoles. — Travaillez dans une terrine 500 gram. de sucre avec 5 à 6 blancs d'œuf; quand l'appareil est léger, ajoutez 500 gram. de farine. Divisez la pâte, couchez les croquignoles sur plaques cirées, de forme ronde ou longue; étuvez-les pendant quelques heures; cuisez à bon four; en les sortant, humectez-les en dessus avec du blanc d'œuf, à l'aide d'un pinceau.

2974. Croquignoles à la fleur d'oranger. — Travaillez dans une terrine 250 gram. de glace de sucre avec 4 à 5 blancs d'œuf; 10 à 12 minutes après, incorporez à l'appareil 225 gram. de farine, un peu d'eau de fleurs d'oranger; introduisez-le dans une poche munie d'une petite douille, couchez-le sur plaques cirées et farinées, en petites pastilles qui, une fois cuites, ne doivent pas avoir plus de 3 centim. de diamètre; quand elles sont couchées, tenez les plaques à l'étuve chaude pendant 5 à 6 heures; cuisez-les ensuite à four doux; en les sortant du four, humectez-les vivement et très-légèrement avec un pinceau trempé dans un sirop léger. — Avec cette pâte, on peut préparer des patiences.

2975. Croquignoles Pompadour. — Travaillez, dans une terrine, 500 gram. de sucre avec 6 blancs d'œufs; ajoutez un grain de sel, 500 gram. de farine; travaillez la pâte pendant 10 minutes: elle doit être ferme; divisez-la en petites parties, formez-en des petits pains ou des couronnes; plongez-les à l'eau bouillante; quand elles montent, égouttez-les, rangez-les sur des plaques beurrées et farinées; cuisez à four chaud.

2976. Flûtes en brioche. — Prenez de la pâte à brioche, préalablement levée et rompue, distribuez-la en petites parties, roulez celles-ci sur la table farinée, en cordons droits ayant 7 à 8 cent. de long; rangez à mesure ces cordons sur une plaque, faites-les lever pendant une demi-heure; dorez-les, fendez-les légèrement sur la longueur, cuisez-les à four vif.

2977. Patiences. — Fouettez 4 blancs d'œuf avec un grain de sel; ajoutez 250 gram. de sucre en poudre vanillé; 2 minutes après, ajoutez 200 gram. de farine séchée, tamisée; introduisez la pâte dans une poche, couchez-la sur plaque cirée, en petits bâtonnets; étuvez les patiences pendant quelques heures, cuisez-les à four modéré; en les sortant, détachez-les des plaques avec la lame d'un couteau.

2978. Patiences d'Allemagne. — Mettez 500 gram. de farine dans une terrine avec le même poids de sucre en poudre, un œuf entier, 4 blancs et essences; travaillez bien cet appareil pour en former une pâte un peu molle, mais très-lisse; couchez les patiences de forme ronde sur des plaques légèrement cirées, en leur donnant la grosseur d'une aveline; humectez-les très-légèrement au pinceau; tenez-les pendant quelques heures à l'étuve, poussez-les à four doux; elles doivent être d'une teinte claire.

2979. Biscuits de Novarre. — Préparez la même pâte que pour les patiences, parfumez-la avec une pincée de cannelle en poudre et une pincée de sucre vanillé; introduisez cette pâte dans une poche, couchez-la de 5 centim. de long, de l'épaisseur d'un macaroni, sur des plaques beurrées et farinées; laissez-la reposer pendant quelques heures; cuisez à four doux comme les patiences.

2980. Coquilles aux fleurs d'oranger. — Pilez 500 gram. d'amandes avec 2 œufs entiers. Fouettez 3 blancs d'œuf, mêlez-les avec 625 gram. de sucre en poudre; ajoutez les amandes pilées, 250 gram. de farine, un peu de fleurs d'oranger pralinées et pulvérisées ou de l'eau de fleurs d'oranger; fouettez l'appareil sur un feu très-doux, pour le tiédir et le ramollir; couchez-le alors sur des plaques beurrées et farinées, en petites parties, comme les macarons; frappez légèrement les plaques sur la table, afin que l'appareil s'étale mince et rond, de la dimension d'une pièce de 5 francs; saupoudrez-les avec des amandes hachées, mêlées avec du sucre en grains, poussez-les à four un peu chaud; en les sortant, pendant qu'elles sont chaudes, coupez-les avec un coupe-pâte rond, afin qu'elles soient toutes de même grandeur; détachez-les des plaques à l'aide d'un couteau, posez-les sur des rouleaux à pâtisserie pour les ployer et les faire refroidir; bordez-les avec un cordon de glace royale poussé au cornet; saupoudrez-les avec du sucre rose.

2981. Navettes d'abricots. — Prenez de la pâte d'amande aux œufs, divisez-la en petites parties. Moulez celles-ci pour en former de petites navettes; rangez-les sur plaques beurrées; saupoudrez-les avec du sucre *grainé*, cuisez-les à four vif; quand elles sont refroidies, ouvrez-les, fourrez-les avec de la marmelade d'abricots.

2982. Royaux aux amandes. — Prenez de la pâte d'amande cuite, étalez-la mince, divisez-la en bandes d'un tiers de centim. d'épaisseur. — Masquez la surface de ces bandes avec une couche épaisse de glace royale; divisez la pâte en petits carrés longs, rangez à mesure ceux-ci sur plaque cirée et farinée, cuisez à four modéré.

2983. Croquants. — Pilez 250 gram. d'amandes avec le jus d'une orange; tamisez 500 gram. de farine sur le tour; faites la fontaine, déposez les amandes sur le centre, ajoutez un peu de zeste de citron râpé, 200 gram. de beurre, 200 gram. de sucre, 8 jaunes d'œuf; faites la détrempe en tenant la pâte ferme; divisez celle-ci en parties, roulez-les en forme de petites navettes; rangez-les, l'une à côté de l'autre, sur des plaques beurrées; dorez-les légèrement, poussez-les au four gai; dès que les croquants sont cuits, retirez-les pour les glacer au *cassé* blanc, rouge ou au chocolat.

2984. Nattes. — Préparez la même pâte que pour les croquants; divisez-la en parties, roulez celles-ci sur le tour, de la grosseur d'un petit macaroni; avec ces cordons, formez des nattes à trois; coupez-les de la longueur de 6 centim.; pressez légèrement le bout de chaque natte, afin que les cordons ne se défassent pas; rangez-les à mesure sur des plaques légèrement beurrées; dorez le dessus, cuisez-les à four gai; un moment avant de les sortir, saupoudrez-les au sucre fin pour les glacer.

2985. Massepains. — Pilez 200 gram. d'amandes avec un peu d'eau, une pincée de cannelle en poudre. Cuisez 400 gram. de sucre au *boulé*, mêlez-le avec les amandes; desséchez un moment la pâte, en la tournant avec une cuiller; laissez-la refroidir, pilez-la, additionnez un blanc d'œuf pour la rendre malléable, couchez alors les massepains de forme ovale sur des plaques beurrées et farinées; frappez ces plaques sur la table, afin que la pâte s'affaisse; poussez-les à four doux. Quand les massepains sont cuits, détachez-les des plaques; retournez-les sens dessus dessous; posez sur chacun d'eux un petit morceau d'abricot confit. Introduisez de la meringue italienne dans un cornet; avec cette meringue, perlez-en toute la surface, afin de la masquer complétement ainsi que l'abricot : le décor doit imiter des grains de raisins; faites-les sécher au four doux. Glacez la meringue en la trempant dans une glace fondante au chocolat; laissez sécher cette glace, appliquez sur un bout du gâteau une petite feuille de vigne imitée en pâte de pistaches. — On peut faire aussi ces massepains en forme de petites poires plates; quand elles sont cuites, on les retourne pour pousser au cornet une petite poire en relief et en meringue italienne; on pique à la poire une queue en angélique; on fait ensuite sécher la meringue à four doux pour la glacer au fondant à l'orange; on imite la fleur de la poire avec un point en glace brune.

2986. Massepains royaux, aux pistaches. — Préparez le même appareil d'amandes que pour les massepains; introduisez-le dans une poche munie d'une douille, pour coucher les massepains en petits anneaux sur des feuilles de papier; ornez-les chacun avec 12 moitiés de pistaches disposées en couronne; faites cuire les massepains à four doux; en les sortant, détachez-les du papier, placez un peu de gelée de groseilles sur le milieu de chacun; piquez-les alors avec des brochettes, pour les glacer au *cassé* du côté des confitures; ils doivent être trempés au sucre très-chaud, afin qu'il en reste le moins possible; posez-les sur des grilles, le côté non glacé en dessous.

2987. Massepains seringués. — Préparez de la pâte d'amande à 2 livres, en la tenant un peu plus liquide qu'à l'ordinaire; introduisez-la dans une seringue d'office, à douille cannelée, pour la pousser en cordons sur papier; la cuire à four doux.

2988. Petites mosaïques aux confitures. — Préparez une pâte frolle, abaissez-la sur une plaque unie, de l'épaisseur de 5 millim., cuisez-la à four gai; quand la pâte est de belle couleur, sortez-la pour la détailler vivement avec un coupe-pâte de 4 centim. de diamètre; masquez chaque rond avec une couche de confiture, puis avec une petite mosaïque en pâte d'amande gommée, levée à la planche, coupée avec le même coupe-pâte ayant servi à couper les gâteaux; la confiture doit être transparente à travers le grillage. Masquez alors le tour de chaque gâteau avec de la meringue, roulez-les dans du sucre en grains ou des pistaches hachées. A défaut de planche, on peut exécuter le grillage avec des cordons de glace royale poussés au cornet très-fin, ou bien avec des bandes de pâte d'amande, coupées au couteau, disposées en grillage.

2989. Amarettes aux pistaches. — Pilez 300 gram. d'amandes dont une partie d'amères, en mêlant 2 blancs d'œuf; ajoutez 300 gram. de sucre en poudre; déposez la pâte dans une terrine, mêlez-la avec 200 gram. de glace de sucre délayée avec 2 blancs d'œuf; divisez alors cette pâte en petites parties, roulez celles-ci en forme de grosses olives, rangez-les sur des feuilles de papier; humectez les gâteaux, ornez-les avec des filets de pistaches; tenez-les à l'étuve pendant une heure, cuisez-les à four doux.

2990. Losanges aux pistaches. — Pilez 200 gram. d'amandes avec un blanc d'œuf, mêlez-les avec 250 gram. de sucre. Moulez cette pâte, abaissez-la, en l'étalant de forme carrée, sur une plaque beurrée et farinée. Pilez 150 gram. de pistaches avec 250 gram. de sucre et un blanc d'œuf; mêlez à cette pâte 4 cuillerées d'écorces d'oranges confites et hachées, puis 3 blancs d'œuf; étalez-la mince; avec elle, masquez l'abaisse en pâte d'amande; cuisez la pâte à four modéré; en la sortant, divisez-la en losanges.

GLACES, SORBETS, PUNCHS GLACÉS.

Cette partie de l'office est du plus haut intérêt pour un cuisinier, car les appareils de glaces sont souvent appliqués aux entremets froids. On compose les glaces avec de la crème ou des fruits, combinés avec le sucre, l'eau et les acides, amenés à l'état de congélation par l'influence des mélanges frigorifiques. Dans le système jusqu'ici pratiqué, la glace naturelle, le sel et le salpêtre constituent la base essentielle de la congélation; mais la chimie n'a peut-être pas dit son dernier mot à cet égard.

Si la glace et les sels sont les agents principaux aboutissant à la congélation, c'est-à-dire ayant la faculté de changer en corps solides les substances liquides exposées à leur influence, cela ne peut avoir lieu qu'en raison de leur combinaison relative et dans des proportions déterminées.

Quand on opère en petite quantité, on prépare les glaces ou dans des *sorbetières* ou dans des vases en métal subtil, de forme sphérique, adaptés à un seau par des rouages mécaniques destinés à leur imprimer le mouvement de rotation. Ces petites machines sont très en usage aujourd'hui, et très-pratiques, mais elles ne dispensent pas cependant du concours si utile de la sorbetière, quand il s'agit d'opérer en grande quantité. On prépare des glaces à la crème et d'autres aux fruits; pour les deux espèces, la combinaison exacte du sucre et du liquide influe beaucoup sur leur perfection. Pour celles des fruits, le *pèse-sirop* est un guide dont on ne doit se départir qu'alors que la pratique a fourni les moyens d'y suppléer par l'appréciation.

Les compositions de crème sont basées sur le poids du sucre, en proportion avec la quantité de liquide. Si les proportions exactes sont un principe auquel on ne peut se soustraire pour obtenir les glaces liantes et moelleuses, il faut néanmoins une grande pratique dans la manipulation, car les mêmes compositions peuvent donner des résultats différents, selon qu'elles sont plus ou moins bien travaillées.

Dans les dîners on sert ordinairement les glaces moulées; on les dresse simplement sur serviette pliée; mais les grosses pièces peuvent être dressées sur des socles composés en glace naturelle, dont nous parlerons plus loin. On sert les glaces pour soirées, en soucoupes si elles sont moulées ou coupées, dans des verres à glaces si elles ne sont pas moulées.

Le travail des glaces, en général, réclame une extrême propreté et des soins minutieux qu'on ne doit jamais négliger, car le produit se ressent toujours beaucoup de cette négligence.

2991. Sanglage des sorbetières. — On sangle une sorbetière en plaçant d'abord au fond du seau à robinet ou à *bonde* une épaisse couche de glace pilée et salée, arrivant à la hauteur du pivot; si le seau est sans pivot, on remplace la couche par un morceau de glace taillé dans les dimensions du seau, ayant 10 à 12 centim. d'épaisseur. On saupoudre cette glace avec une forte poignée de sel salpêtré, puis on pose la sorbetière bien d'aplomb sur cette glace, en la soutenant tout autour avec de la glace pilée, salée et salpêtrée; cette glace doit être rangée par couches autour du seau, et chaque couche comprimée, à l'aide d'un pilon, jusqu'à ce que la glace arrive à une petite distance des bords du seau de quelques centimètres. La glace qu'on emploie au sanglage doit être non-seulement pilée, mais encore égouttée de son eau. Le sel doit aussi être pilé : le sel gris est le plus profitable. On mêle ordinairement le sel avec un dixième de salpêtre. Les proportions du sel avec la glace sont d'un quart du poids de celle-ci; du reste, plus elle est salée, plus elle active la congélation; cependant il faut éviter l'excès. — On sangle les petites machines sur pivot d'après la même méthode que les sorbetières.

2992. Manipulation des glaces. — Quand la sorbetière est sanglée, essuyez bien les parois intérieures, pour verser l'appareil dans le vide de la sorbetière; il est bon d'observer que cet appareil ne doit jamais être trop volumineux, et la sorbetière plutôt large qu'étroite. En opérant par petite quantité, on ne perd pas plus de temps et on obtient des glaces plus fines. Un litre d'appareil est la quantité qu'il ne faut pas excéder. — Dès que l'appareil est dans la sorbetière, tournez celle-ci par un mouvement continu et à couvert; au bout de quelques minutes qu'elle est en mouvement, enlevez les parties attachées aux parois, à l'aide de la *houlette* ou d'une grande spatule. Renouvelez cette opération le plus souvent possible, car en laissant prendre la glace en trop grande quantité, il est bien plus difficile de la ramener au point d'unité voulu. Aussitôt que l'appareil commence à se lier au centre, détachez-le des parois tout en tournant la sorbetière de la main gauche, jusqu'à ce que la glace soit lisse et commence à prendre du corps; travaillez-la alors, à la spatule, avec vivacité pour la rendre élastique. Le travail de la spatule s'opère sans qu'il soit nécessaire de tourner la sorbetière avec la main. Le mouvement violent de la spatule suffit à lui imprimer la rotation. Cette méthode s'applique indistinctement à toutes les glaces.

2993. Moulage et frappage des glaces. — On peut mouler et faire frapper les glaces dans des moules à *fromages*, à *briques*, en petits moules à fruits[1] ou en moules à sujets. — Avant d'emplir les gros moules, il faut laisser arriver la glace à point. Si les moules sont unis, foncez-les entièrement avec du papier, avant de les emplir, en ayant soin d'appuyer fortement la glace, afin de ne pas laisser de vide. Quand les moules sont pleins, couvrez la glace avec un rond de papier, fermez le moule avec son couvercle pour le sangler dans un seau, en procédant d'après la méthode indiquée pour les sorbetières, en ayant soin de saupoudrer également le dessus du moule avec du sel salpêtré, pour le couvrir entièrement avec de la glace pilée et salée; couvrez cette glace avec un linge, tenez le seau en un lieu frais.

Les moules à briques doivent être foncés d'abord avec du papier, de façon que la glace se trouve entièrement enveloppée; fermez alors les briques avec leurs couvercles, posez-les sur une épaisse *couche* de glace pilée, salpêtrée et bien serrée; saupoudrez-les encore avec du sel salpêtré pour les couvrir avec de la même glace salée.

Pour les grosses pièces de glace moulées, il convient de renouveler le sanglage au bout d'une heure. Pour opérer, égouttez d'abord l'eau par la bonde du seau, puis ajoutez de la glace salée et salpêtrée, en la serrant.

Les petits moules à fruits sont sanglés sans qu'il soit nécessaire de les foncer avec du papier; quand ils sont pleins, fermez-les, rangez-les à mesure dans un baquet, les uns à côté des autres, en les appuyant sur une forte couche de glace salée, dans les mêmes conditions que pour les briques. Si les moules sont nombreux, rangez-les couches sur couches, superposées et alternées avec de la glace salée : les briques et les moules à fruits peuvent être frappés ensemble. — Pour sortir les glaces des moules, il suffit de plonger ceux-ci, à l'eau froide, les essuyer et les ouvrir. Les *fromages* et les grosses pièces en général, peuvent être dressés en les sortant de la glace, mais ils doivent pour cela avoir été frappés au moins pendant 2 heures : pour les petits fruits une heure suffit; mais en les sortant de la glace, on les démoule pour les ranger sur des carrés de papier et les placer dans une *cave*[2]. Comme en cuisine on ne dispose

1. Les moules à fruits sont en étain et à charnières; ils représentent des imitations de petits fruits, tels que poires, pêches, abricots, figues, etc. On trouve aussi des imitations de gros fruits et légumes, tels que melons, asperges, choux-fleurs, ananas. On trouve encore des imitations d'oiseaux, de coupes, vases, etc. Les *briques* sont tout simplement des caisses en fer-blanc sans fonds et avec 2 couvercles.

2. Les caves sont des caisses en fer-blanc, de forme ronde ou carrée; elles sont garnies intérieurement avec des grilles mobiles, fermées par un couvercle à rebords, sur lequel on peut placer de la glace pilée; ces *caves* doivent être sanglées au moins une demi-heure avant d'y placer les glaces. Pour sangler les *caves*, il faut les placer dans un baquet ou un large seau, en les appuyant sur une épaisse couche de glace pilée, salée, salpêtrée; on les entoure ensuite jusqu'à hauteur. A défaut de *cave* spéciale, on peut employer une braisière ou tout autre vase fermé; mais il convient de ne pas négliger le salpêtre.

pas toujours de cet ustensile, nous dirons que la même sorbetière dans laquelle on a confectionné les glaces peut toujours être appliquée à cet emploi; il faut simplement avoir soin de la sangler de nouveau, mais il ne faut jamais négliger d'appuyer sur du papier toutes les glaces qui vont en cave. Quand les fruits sont dedans, on couvre la sorbetière d'abord avec une feuille de papier, puis avec son couvercle; on la saupoudre avec du sel salpêtré, on l'enveloppe entièrement de glace salée, qu'on couvre avec un linge; il suffit de tenir la sorbetière ou la *cave* fortement sanglée pour conserver les glaces fermes pendant bien longtemps.

2994. Socles en glace d'eau. — Ces socles sont d'une exécution très-simple; ils servent surtout à dresser les fromages ou glaces de fruits moulés, faisant partie du dessert d'un dîner. On vend des moules en étain spécialement destinés à l'usage de ces socles; ils sont en une ou plusieurs parties, suivant leurs complications, mais chaque partie du moule est fermée. L'opération consiste tout simplement à incruster les moules dans de la glace pilée, salée, salpêtrée, pour les emplir avec de l'eau blanche ou nuancée, mêlée avec quelques parties de sel de nitre, les fermer avec leurs couvercles, les saupoudrer en dessus avec du sel, puis les envelopper avec de la glace, également, salée et salpêtrée : il faut 3 ou 4 heures pour congeler l'eau. En hiver, quand il gèle, il suffit d'exposer les moules à l'air pendant la nuit. On démoule ces socles en les plongeant vivement à l'eau tiède; s'ils sont en plusieurs pièces superposées, on soude ces pièces ensemble, en les saupoudrant avec du sel fin. Les socles imitant des corbeilles sont d'un joli effet.

2995. Glace à la crème vanillée. — *Proportions :* Un litre de bon lait ou crème simple, 10 jaunes d'œuf, 375 gram. de sucre, un bâton de vanille. — Infusez la vanille dans le lait bouillant; travaillez les œufs et le sucre en poudre dans une terrine, délayez-les avec le lait bouillant; passez le liquide, et avec lui préparez une crème anglaise selon la règle ordinaire, c'est-à-dire, en la liant sur feu sans la faire bouillir; aussitôt liée, passez-la au tamis dans une terrine pour la faire refroidir, en la vannant de temps en temps. — Dans l'intervalle, sanglez la sorbetière; aussitôt qu'elle est bien saisie, versez une petite partie de crème à l'intérieur, afin d'essayer si l'appareil est à point et le rectifier au besoin; versez-le alors dans la sorbetière, faites-le glacer, en tournant vivement le vase. Au bout d'un instant, dégagez, avec la houlette, la crème qui commence à se congeler contre les parois mais en imprimant de la main gauche un mouvement de rotation à la sorbetière; cette opération n'a rien de bien difficile, surtout si la sorbetière porte sur pivot. Aussitôt que l'appareil commence à se lier, sortez la *houlette* pour prendre une spatule longue, travaillez la glace à coups redoublés, en faisant porter les coups contre les parois, de façon à en détacher la crème à mesure qu'elle se congèle, mais en continuant en même temps le mouvement de rotation de la sorbetière; quand la glace est ferme et lisse, emplissez les moules.

2996. Glace à la crème au café. — *Proportions :* Un litre de bon lait ou crème simple, 500 gram. de sucre, 150 gram. de café cru, 8 jaunes d'œuf. — Faites torréfier le café à point, infusez-le dans un quart de crème chaude; préparez l'anglaise avec le restant, le sucre et les œufs; aussitôt que l'appareil commence à se lier, additionnez l'infusion de crème et les grains de café, en même temps; quand la crème est liée au point voulu, versez-la dans une terrine pour la vanner jusqu'à ce qu'elle soit refroidie; laissez-la infuser jusqu'au dernier moment; passez-la alors au tamis pour la verser dans la sorbetière; terminez l'opération comme il est dit à l'article précédent.

2997. Glace à la crème aux amandes. — *Proportions :* Un litre de crème simple ou de bon lait, 500 gram. de sucre, 200 gram. d'amandes douces et amères un demi-bâton de vanille, un brin de zeste d'orange, 8 jaunes d'œuf. — Préparez la crème anglaise comme il est dit plus haut; au moment où elle commence à se lier, additionnez la vanille et les amandes, pilées avec quelques cuillerées à bouche de crème fraîche; tournez-la encore une minute sur feu; transvasez-la dans une terrine, pour la vanner jusqu'à ce qu'elle soit froide; ajoutez le zeste, laissez infuser la crème jusqu'au moment de l'employer : passez-la alors à l'étamine, faites-la prendre à la sorbetière.

2998. Glace à la crème aux noix fraîches. — *Proportions :* Un litre de bon lait ou de crème, 500 gram. de sucre, 10 jaunes d'œuf, 250 gram. de noix, un demi-bâton de vanille. — Préparez la crème anglaise; quand elle est liée à point, transvasez-la dans une terrine; additionnez alors la vanille et les noix épluchées et pilées; vannez-la de temps en temps; quand elle est refroidie, passez-la; terminez l'opération, en procédant d'après les règles ordinaires.

2999. Glace à la crème aux pistaches. — *Proportions :* Un litre de bon lait ou de crème, 500 gram. de sucre, 100 gram. de pistaches, 160 gram. d'amandes douces, un demi-bâton de vanille, 8 jaunes d'œuf, un brin de zeste d'orange ou un pétale de fleurs d'oranger. — Opérez comme pour la glace aux amandes.

3000. Glace de crème aux marrons. — *Proportions :* Un litre de crème, 500 gram. de sucre, 7 jaunes d'œuf, un bâton de vanille, 500 gram. de marrons. Fendez les marrons pour les faire griller à blanc, épluchez-les, pilez les,

étendez-les avec du sirop pour les passer au tamis, cuisez la crème anglaise, infusez la vanille au moment où elle est liée; étendez la purée de marrons avec cette crème, vannez l'appareil jusqu'à ce qu'il soit froid; passez-le à l'étamine, et faites le glacer.

3001. Glace à la crème de noisettes pralinées. — *Proportions :* Un litre de crème simple, 500 gram. de sucre, 150 gram. de noisettes, un bâton de vanille, 8 jaunes d'œuf.— Faites griller les noisettes, tenez-les chaudes. Cuisez au caramel (comme pour nougat), 100 gram. de sucre; quand il est à point, additionnez les noisettes, opérez le mélange, versez l'appareil sur plaque légèrement huilée pour le laisser refroidir; faites-le piler grossièrement; préparez l'anglaise avec la crème, les œufs et le restant du sucre; quand elle est liée, additionnez le nougat pilé versez-la dans une terrine pour la laisser refroidir jusqu'au moment de l'employer; passez alors l'appareil à l'étamine pour le faire glacer.

3002. Glace à la crème au chocolat. — *Proportions :* Un litre de crème ou de bon lait, 500 gram. de sucre, 125 gram. de cacao broyé ou 250 gram. de chocolat, un bâton de vanille, 7 jaunes d'œuf. — Faites ramollir le cacao à la bouche du four, délayez-le avec le cinquième de la crème tiède, préparez une anglaise avec le reste de la crème, le sucre et les œufs; quand elle est liée, additionnez la vanille; étendez le cacao avec cette crème, laissez-la refroidir, passez-la à l'étamine pour la faire glacer.

3003. Glace à la crème au chocolat blanc. — *Proportions :* Un litre de crème ou de bon lait, 500 gram. de sucre, 250 gram. de cacao en grains, une gousse de vanille, 8 jaunes d'œuf. — Torréfiez le cacao sans le noircir, concassez-le dans le mortier, plongez-le dans la crème anglaise, ajoutez la vanille. Aussitôt que la crème est liée, vannez-la jusqu'à ce qu'elle soit refroidie, laissez-la infuser pendant 2 heures avant de la passer à l'étamine pour la faire glacer.

3004. Glace à la crème au riz. — *Proportions :* Trois quart de litre de bon lait, 2 décil. et demi de lait d'amandes douces et amères, 400 gram. de sucre, 100 gram. de riz, zeste de citron ou d'orange. — Cuisez le riz à grande eau, très-tendre; égouttez-le sur un tamis, déposez-le dans une terrine, mouillez-le avec 3 décil. de sirop vanillé, à 25 degrés; laissez-le macérer pendant 4 heures. Préparez une anglaise avec la crème, le lait d'amandes, le sucre et les œufs; quand elle est cuite, transvasez-la, vannez-la jusqu'à ce qu'elle soit froide; ajoutez le quart d'un zeste d'orange, passez-la à l'étamine, faites-la glacer; quand la glace est bien liée, ferme, additionnez le riz bien égoutté du sirop, terminez l'opération comme de coutume.

3005. Glace à la crème napolitaine. — *Proportions :* Trois décil. de crème double, trois quarts de litre de sirop à 25 degrés, 15 jaunes d'œuf, le zeste d'une orange. — Déposez les jaunes dans une casserole, délayez-les, peu à peu, avec le sirop bouillant, en les fouettant vivement jusqu'à ce que l'appareil soit presque froid; additionnez alors le zeste, pour le laisser infuser pendant 20 minutes; quand il est bien froid, incorporez cet appareil au tamis, faites-le prendre à la sorbetière, en procédant d'après la méthode ordinaire.— On peut préparer ces glaces à toutes les essences voulues.

3006. Glace à la crème, à l'eau. — *Proportions :* Un litre de sirop à 25 degrés, 15 jaunes d'œuf, 4 blancs d'appareil à meringue à l'italienne, moitié moins sucré que de coutume, un bâton de vanille. — Infusez la vanille au sirop bouillant; avec celui-ci, étendez les jaunes, peu à peu, en les fouettant; passez l'appareil au tamis dans une bassine, fouettez-le pendant quelques minutes sur le feu, sans le laisser bouillir; transvasez-le dans une terrine, remettez-la vanille, fouettez-le encore jusqu'à ce qu'il soit refroidi, passez-le, faites-le glacer à la sorbetière. Quand la glace est raffermie, incorporez la meringue peu à peu, en travaillant vivement la glace à la spatule.

3007. Glace à la crème crue, à la vanille. — Ce procédé est peu pratiqué; il devrait l'être davantage, car il donne d'excellents résultats : ces glaces sont d'une délicatesse toute particulière. *Proportions :* Un litre de crème double, 6 décil. de sirop à 30 degrés, un bâton de vanille, 3 blancs d'œuf de meringue italienne. — Infusez la vanille dans le sirop bouillant, couvrez-le, laissez-le refroidir; étendez-le avec la crème; passez l'appareil au tamis, deux fois, afin de bien mêler les deux corps; pesez l'appareil au pèse-sirop : il doit donner 22 degrés; faites prendre la glace à la sorbetière par les procédés ordinaires; quand elle est bien lisse, incorporez la meringue.

3008. Glace à la crème crue, aux fraises. — *Proportions :* Un demi-litre de crème double, un demi-litre de purée de fraises fraîches, 500 gram. de sucre, un bâton de vanille. —Faites piler la vanille avec le sucre, ajoutez celui-ci à la purée de fraises, laissez-le fondre; additionnez la crème, passez l'appareil dans une terrine, faites-le glacer, en procédant d'après les règles ordinaires.

3009. Glace aux asperges vertes. — Prenez la valeur de 4 à 500 gram. d'asperges vertes et fraîches : il est

évident qu'il faut prendre les parties tendres seulement, pour les couper transversalement d'un centim. de long; faites bouillir de l'eau dans un poêlon rouge, ajoutez un peu de sel, plongez les asperges dans le liquide pour les cuire, mais en les tenant fermes, et en plongeant les têtes, 2 minutes après les tiges, égouttez les asperges; aussitôt qu'elles sont à point; pilez-les, passez-les au tamis; délayez cette purée avec la valeur de 500 gram. de sucre, cuit à 30 degrés, avec un demi-bâton de vanille, mais refroidi; ajoutez 2 décil. de bonne crème double et crue; passez l'appareil à l'étamine, faites-le glacer selon la méthode ordinaire. — La glace doit être d'une jolie teinte pistache; si elle était pâle, on pourrait la mêler avec un peu de vert-d'épinards étendu avec du sirop froid.

3010. Glace aux fruits. — Tous les fruits acides ou sucrés, dont on peut passer les chairs au tamis ou exprimer les sucs, sont applicables aux glaces; mais dans ce choix infini, on ne doit s'attacher qu'à ceux de bonne qualité, doués d'un arome bien prononcé. Les fruits frais sont ceux qui donnent les meilleurs résultats, rien ne les remplace; mais si l'on doit employer des fruits de conserve, il faut donner la préférence au purées ou sucs de fruits conservés à cru par l'application de la glace, c'est la méthode la plus rationnelle. La préparation des glaces de fruits exige des soins minutieux; la fraîcheur des fruits, leur point de maturité, la pureté du sirop, la combinaison des essences ou infusions sont autant de considérations qui ont leur portée et leur effet relatifs. Dans les glaces aux fruits, les acides sont employés pour faire ressortir l'arome du fruit; cette règle s'applique même à l'égard des fruits d'une certaine acidité; la vanille, les zestes entrent généralement dans toutes les compositions de glace, en dehors même de l'essence qui en fait la base : ils jouent ici le rôle de *réactifs*. Quant aux proportions entre le sirop et les fruits, le pèse-sirop est le seul arbitre compétent. Les degrés appréciables seront indiqués dans les formules; nous dirons seulement ici qu'à l'égard des fruits conservés avec le sucre, il faut donner aux appareils de glace, quelques degrés de moins. — La meringue qu'on additionne aux appareils de glace, a pour but de maintenir les glaces moelleuses; mais nous ne donnons pas cette règle comme absolue.

3011. Glace à l'ananas. — *Proportions :* 8 décil. de sirop à 32 degrés, 400 gram. de chairs d'ananas, 2 cuillerées à bouche de sirop vanillé, 3 jus d'oranges, un blanc d'œuf de meringue italienne. — Parez l'ananas, coupez les chairs en dés, pilez-les, relevez-les pour les déposer dans une terrine vernie; faites-les macérer pendant 4 à 5 heures avec une partie de sirop froid, la terrine couverte; additionnez alors le sirop vanillé, le jus d'orange filtré, puis le restant du sucre pour l'amener au degré voulu; passez l'appareil au tamis fin : il doit donner 22 degrés au pèse-sirop; faites prendre la glace à la sorbetière, en procédant d'après les procédés ordinaires; quand elle se trouve à peu près au point, et de consistance voulue, incorporez la meringue.

3012. Glace aux framboises. — *Proportions :* 6 décil. de sirop vanillé à 32 degrés, 6 à 7 décil. de purée de framboises, le jus de 2 oranges, un brin de zeste, 1 blanc d'œuf d'appareil à meringue italienne. — Passez les framboises au tamis, ajoutez le jus des oranges, le sirop vanillé et le zeste : l'appareil doit peser 23 degrés au pèse-sirop; passez-le à l'étamine pour le faire glacer; incorporez la meringue, quand la glace est prise. — Les glaces aux fraises, aux groseilles, aux cerises, aux grenades et généralement tous les fruits rouges peuvent être traités d'après la même méthode, en ayant soin d'augmenter ou diminuer le jus de citron ou d'orange, suivant l'acidité naturelle des fruits.

3013. Glace aux abricots. — *Proportions :* Trois quarts de litre de sirop à 30 degrés, trois quarts de litre de purée de fruits, le jus de 2 oranges, 2 cuillerées à bouche de sucre vanillé, 2 cuillerées à bouche de lait d'amandes amères, zestes. Choisissez les fruits bien mûrs, frais et d'un bon arome, passez-les au tamis; mêlez la purée avec le sirop, le lait d'amandes et le jus d'oranges; passez l'appareil à l'étamine, donnez 22 degrés, faites-le glacer. — Le pèse-sirop ne donnant qu'imparfaitement les degrés du sucre dans les purées, il convient en ce cas de mettre une cuillerée d'appareil dans la sorbetière, frappée, pour l'essayer et juger instantanément de sa consistance; on peut alors le rectifier avec du sirop plus ou moins serré, selon que la glace essayée se trouve grasse ou maigre.

3014. Glace au melon. — *Proportions :* Trois quarts de litre de sucre vanillé, à 30 degrés, trois quarts de litre de purée de melon, le suc d'une orange et de 2 citrons, un brin de zeste d'orange, quelques gouttes d'eau de fleurs d'oranger, 2 cuillerées à bouche de kirsch. — Coupez un bon melon par tranches, râpez ou passez les chairs au tamis; mêlez la purée avec le sirop, le jus des oranges et citrons, le zeste, l'eau de fleurs d'oranger; passez aussitôt l'appareil à l'étamine ; il doit peser 22 degrés au pèse-sirop; faites-le glacer; incorporez le kirsch quand la glace est ferme et moelleuse.

3015. Glace aux fraises. — Passez au tamis des fraises bien fraîches; étendez cette purée avec du sirop vanillé à 32 degrés, ajoutez un jus d'orange et 2 jus de citron, passez l'appareil au tamis fin, il doit donner 32 degrés au pèse-sirop; faites-le glacer, en procédant d'après la méthode ordinaire; si, quand la glace est finie, elle n'était pas de belle couleur, ajoutez quelques gouttes de carmin.

3016. Glace aux poires à la vanille. — Avec des poires de bonne qualité on peut préparer une glace des plus distinguées. — Pelez les poires, parez-les, passez les chairs au tamis à cru; mêlez cette purée avec du sirop vanillé à 32 degrés; passez l'appareil au tamis fin; additionnez le jus d'une orange, donnez 32 degrés à l'appareil, faites-le glacer.

3017. Glace aux groseilles. — Égrenez des groseilles rouges, bien fraîches et mûres; exprimez-en le suc à travers un linge, additionnez du sirop bien serré, le zeste et le jus d'une orange, passez l'appareil au tamis; donnez 23 degrés à l'appareil, faites-le glacer.

3018. Glace aux mirtilles. — Écrasez les mirtilles, passez-les à l'étamine; étendez la purée avec du sirop serré, légèrement vanillé, le jus d'un citron et d'une orange; ajoutez un brin de zeste; passez l'appareil au tamis : il doit peser 22 degrés; faites-le glacer en procédant selon la règle; finissez la glace avec une petite addition de kirsch.

3019. Glace à l'orange. — *Proportions :* Trois quarts de litre de sirop à 32 degrés, un demi-litre de jus d'orange passé au tamis, le zeste de 2 oranges. — mêlez le sirop, le jus d'orange et le zeste; laissez infuser l'appareil pendant 3 minutes, passez-le à l'étamine, il doit peser 23 degrés; faites-le glacer. — Les glaces au citron se traitent d'après le même procédé. Le goût est le meilleur juge pour la quantité de jus et de zeste à employer, car ces fruits ne possèdent pas en tous pays et en toute saison, les mêmes qualités.

3020. Glace aux amandes. — *Proportions :* 6 décil. de lait d'amandes, 7 décil. de sirop à 32 degrés, 3 cuillerées de sirop vanillé, 2 blancs d'œuf d'appareil à meringue italienne, un brin de zeste d'orange et de citron. — Pilez 500 gram. d'amandes douces, avec 50 gram. d'amandes amères mondées; mouillez-les peu à peu avec de l'eau jusqu'à concurrence de 8 décil.; exprimez-les avec pression à la serviette, mêlez le lait au sirop; ajoutez le sirop vanillé et le zeste, passez l'appareil à l'étamine : il doit peser 25 degrés au pèse-sirop; faites-le glacer; incorporez la meringue, quand la glace est lisse et bien prise.

3021. Glace au chocolat. — *Proportions :* Trois quarts de litre de sirop vanillé, 400 gram. de bon chocolat, 4 décil. d'eau. — Faites ramollir le chocolat à la bouche du four, délayez-le, dans une terrine, avec un peu d'eau chaude, en le travaillant; ajoutez le sirop, passez l'appareil à l'étamine : il doit peser 25 degrés; faites-le glacer, en procédant selon la règle ordinaire.

3022. Fromages glacés. — Les fromages glacés sont simplement composés avec des glaces de fruits ou de crème, mais d'espèce et de nuance différentes; ces glaces sont finies à point, frappées dans des moules à *fromage,* c'est-à-dire de forme conique, unis ou cannelés, mais à compartiments mobiles; ces compartiments servent à séparer les différentes compositions dont le fromage est formé. Pour panacher un fromage, il faut d'abord sangler le moule à la glace salée, puis introduire les glaces, une espèce après l'autre, dans chaque compartiment disposé à cet effet; à défaut de compartiments dans le moule, on peut ranger dans celui-ci les différentes glaces dans le moule, par couches horizontales, en alternant les nuances. Si le moule est à compartiments, on retire les lames mobiles, aussitôt que le moule est empli, en les dégageant à l'aide d'un couteau chauffé, on appuie ensuite la glace, afin de ne laisser aucun vide à l'intérieur; on couvre l'orifice du moule d'abord avec un large rond de papier, puis avec son couvercle, l'emboîtant hermétiquement; on masque alors complétement le moule avec de la glace pilée et salée, on couvre cette glace avec un linge, on tient ainsi le fromage pendant 2 heures à peu près; il faut surtout veiller à ce que l'eau du seau, provenant de la fonte de la glace, n'arrive jamais à la hauteur du moule. Au moment de servir, on trempe le moule dans l'eau pour l'essuyer et renverser le fromage sur un socle en glace naturelle.

3023. Corbeilles en glace. — On sert quelquefois les glaces frappées dans des moules imitant des corbeilles; ces moules sont en étain et à charnières. Le corps de la corbeille est formé d'une seule nuance : mais la partie supérieure, représentant des fruits ou des fleurs, doit être nuancée selon la nature des objets imités.

3024. Glace-biscuit à la vanille, en caisses. — *Proportions :* 3 décil. de sirop à 35 degrés, 8 jaunes d'œuf, 4 décil. de crème double, une gousse de vanille. Infusez d'abord la vanille dans le sirop presque bouillant; broyez les jaunes d'œuf avec un fouet, dans un poêlon, étendez-les peu à peu avec le sirop, en fouettant vivement l'appareil; tenez quelques minutes le poêlon sur le feu, toujours en fouettant le liquide; retirez-le ensuite, mais en continuant de le fouetter jusqu'à ce qu'il soit presque froid; fouettez-le alors sur glace jusqu'à ce qu'il soit bien mousseux et consistant; à ce point, incorporez la crème fouettée, très-ferme; emplissez alors de petites caisses, saupoudrez l'appareil avec de la poudre de biscuit passée au tamis de soie; rangez les caisses dans la *cave;* couvrez celle-ci, sanglez-la fortement, frappez ainsi les biscuits pendant une heure et quart.

3025. Imitation-biscuit à l'orange, en caisses. — *Proportions :* Un demi-litre de crème double, 250 gram. de sucre à l'orange. — Sanglez la *cave* avec les petites caisses dedans. Fouettez la crème, très-ferme, faites-en égoutter l'humidité sur un tamis, mêlez-la alors avec le sucre d'orange, emplissez les petites caisses, saupoudrez le dessus avec de la poudre de biscuits ou de macarons pulvérisés, fermez la *cave*, saupoudrez-la avec du sel salpêtré, couvrez-la avec de la glace salée, faites frapper les biscuits pendant une heure et quart.

3026. Granites de groseilles. — Les granites sont des sorbets très-en usage en Italie; on les confectionne uniquement avec du sirop léger et du suc de fruits, tels que groseilles, framboises, ananas, oranges, citrons, etc. — *Proportions :* 6 décil. de sirop à 20 degrés, 6 décil. de jus de groseilles filtré, le jus de 2 oranges, quelques brins de zeste. — Mêlez le suc du fruit avec le sirop, le suc d'orange et le zeste; donnez de 14 à 15 degrés, passez-le, versez-le dans une sorbetière sanglée, avec moitié de sel de la dose ordinaire; faites frapper le liquide, en tournant la sorbetière par intervalles seulement; au bout de quelques minutes, détachez les parties adhérentes aux parois; dès que la composition commence à prendre, elle passe instantanément à l'état de *granite*, c'est-à-dire qu'elle donne un composé de glace greuée et non lisse. C'est par ce point que les granites se distinguent des autres appareils glacés. Si l'on ne sert pas immédiatement les granites, il faut en égoutter l'eau du seau et couvrir la sorbetière.

3027. Granites à l'orgeat. — Prenez quelques décil. de lait d'amande, sucrez-le avec du sirop à 32 degrés, vanillé, de façon à donner au liquide 14 à 15 degrés; faites-le grainer, en procédant comme il vient d'être dit.

3028. Café à la crème, glacé. — Préparez de bon café à l'eau, bien essencé, laissez-le refroidir, mêlez-le avec son même volume de crème froide; sucrez l'appareil un peu plus que pour le prendre liquide, versez-le dans une sorbetière sanglée au sel, mais à moitié de la dose ordinaire, couvrez-la, laissez-la ainsi pendant 10 minutes; détachez alors les parties de l'appareil attachées aux parois, couvrez de nouveau la sorbetière; au bout de 20 minutes, recommencez l'opération, fermez la sorbetière; 20 minutes après, travaillez légèrement l'appareil, versez-le dans des tasses ou dans des verres : il doit être à peine lié, sans être compacte.

3029. Spongade au marasquin. — La *spongada* est une préparation d'origine italienne, très-usitée à Rome. On la confectionne indifféremment à la crème ou aux fruits. De la manipulation surtout dépend sa parfaite légèreté. On sert la *spongade* dans des verres, comme le punch glacé. — *Proportions :* Un litre de crème double, 2 décil. de blancs d'œuf, 350 gram. de sucre, 2 décil. de marasquin, 2 cuillerées à bouche de sucre vanillé. — Faites fondre le sucre avec la crème, à froid, additionnez les blancs d'œuf non fouettés, le marasquin et le sirop vanillé; passez 2 ou 3 fois l'appareil au tamis, versez-le dans la sorbetière; tournez celle-ci une minute à couvert, puis découvrez-la pour la tourner avec la main gauche, en glissant la spatule contre les parois et le fond pour détacher les parties adhérentes; mais aussitôt que la composition commence à se lier, cessez de tourner la sorbetière avec la main, opérez ce mouvement avec la spatule, en l'appuyant fortement contre les parois, d'un seul côté, en descendant jusqu'au fond. L'effet de la spatule suffit pour faire tourner la sorbetière; mais il faut que la spatule agisse sur la masse de haut en bas, et que, dans son ascension, elle soulève l'appareil de façon à lui faire absorber le plus d'air possible. Quand la crème est augmentée du double de son volume, qu'elle est lisse et légère, incorporez le marasquin, mêlé avec un peu de sirop; incorporez-le peu à la fois, sans discontinuer le travail; dressez alors la *spongade* dans des verres à glace.

3030. Spongade au café. — *Proportions :* 4 décil. de crème double crue, 2 décil. d'infusion de café à l'eau, très-concentrée, 2 décil. de blancs d'œuf non fouettés, 400 gram. de sucre en poudre. — Opérez comme ci-dessus.

3031. Spongade au chocolat. — *Proportions :* 4 décil. de crème double, 150 gram. de chocolat sans sucre ou 300 gram. de chocolat ordinaire (en ce cas, diminuez 150 gram. de sucre sur la dose), 400 gram. de sucre dont 100 gram. vanillé, 3 décil. d'eau, 2 décil. de blanc d'œuf; faites fondre le chocolat, délayez-le avec l'eau, ajoutez le sucre et les blancs d'œuf; passez deux fois l'appareil au tamis fin; terminez l'opération comme pour la *spongade* au marasquin (v. n° 3029).

3032. Spongade aux pêches. — *Proportions* : 5 décil. de sirop à 38 degrés, 5 décil. de purée de pêches crues, 2 cuillerées à bouche de marasquin, 2 décil. de blancs d'œuf non fouettés. — Déposez la purée de pêches dans une terrine, délayez-la avec les blancs d'œuf et le sirop, passez l'appareil à l'étamine, faites-le glacer, en procédant comme il est dit au n° 3029. — En dernier lieu, incorporez le marasquin, mêlé avec un peu de sirop, mais peu à la fois.

3033. Punch glacé, à la Romaine. — Les punchs glacés se servent habituellement dans un dîner, dans l'inter-

valle d'un mets à un autre. En France, on les sert avant les rôtis. Dans beaucoup d'autres pays on les sert après les relevés de poisson. — *Proportions :* Trois quarts de litre de sirop à 28 degrés, 1 décil. de jus de citron, le jus de 4 oranges, 1 zeste d'orange et 2 de citron, 4 blancs de meringue à l'Italienne, 2 décil. de rhum, 2 cuillerées à bouche de sirop vanillé. — Préparez un appareil de glace au citron avec le sirop simple et le sirop vanillé, le jus de citron, le jus d'orange et les zestes; pesez-le au pèse-sirop : il doit marquer 20 degrés; passez-le au tamis fin, frappez-le à la sorbetière, en procédant comme pour les glaces; quand la glace est à peu près prise, travaillez-la à la spatule, afin de l'obtenir bien lisse. Une demi-heure avant de servir, travaillez la glace encore quelques minutes, puis incorporez la meringue et ensuite le rhum, mêlé avec un peu de sirop : le punch doit alors être mousseux, léger, sans être ferme; emplissez les verres à punch, envoyez-les immédiatement.

3034. Punch glacé à l'Anglaise. — *Proportions :* Un litre de sirop de pommes, de poires et de groseilles, mêlés par parties égales, le jus de 4 oranges, 1 brin de zeste, 1 demi-décil. de sirop vanillé, 1 demi-décil. de rhum, 1 demi-décil. de kirsch, 1 décil. de champagne, 5 blancs de meringue italienne. — Composez un appareil de glace avec les sirops de fruits, le jus d'oranges et le zeste; donnez 20 degrés, au pèse-sirop; passez-le au tamis, faites-le glacer. Quand la glace est prise, additionnez la meringue; travaillez-la pendant 10 minutes à la spatule; incorporez alors les spiritueux, peu à peu, mêlés avec un peu de sirop. — Le punch doit être servi aussitôt que possible, du moment qu'il est terminé.

3035. Punch glacé à l'impériale. — *Proportions :* 3/4 de litre de sirop, la moitié d'un moyen ananas frais, un bâton de vanille, 4 jus d'oranges, 2 de citrons, un peu de zeste de l'un et de l'autre, un grain de fleurs de muscade, 2 décil., par parties égales, de marasquin, de crème de noyaux, de kirsch et de curaçao, 2 décil. de champagne, 5 blancs d'œuf d'appareil à meringue italienne.— Infusez la vanille au sirop bouillant, retirez-le, laissez-le refroidir. Pilez l'ananas, faites-le infuser dans le sirop pendant une heure; additionnez alors les zestes, la fleur de muscade, en dernier lieu, les jus d'orange et de citron; passez l'appareil à l'étamine, donnez 22 degrés au pèse-sirop, faites prendre la glace à la sorbetière; quand elle est bien lisse, incorporez la meringue; laissez-la reposer pendant 10 minutes, additionnez alors les spiritueux mêlés avec un peu de sirop.

3036. Sorbets au vin de Champagne. — Les sorbets sont des glaces *maigres*, c'est-à-dire légères, peu prises, peu consistantes. Elles sont aujourd'hui peu en usage : on les dresse dans des verres à glace. *Proportions :* Trois quarts de litre de sirop, une bouteille de Champagne, le jus d'un citron, celui de 4 oranges, quelques zestes mélangés. Étendez le sirop avec un demi-litre de vin de Champagne, le jus des oranges et des citrons; infusez les zestes pendant un quart d'heure, passez l'appareil au tamis, donnez-lui 16 degrés au pèse-sirop, faites-le glacer à la sorbetière, en le travaillant à la spatule; quand la glace est prise, additionnez peu à peu le reste du champagne, mêlé avec un peu de sirop.

3037. Sorbet à l'ananas. — *Proportions :* Un litre de sirop d'ananas à 32 degrés, le jus de 4 oranges et d'un citron, le quart d'un zeste, 3 décil. de champagne. — Préparez une glace à l'ananas, donnant 16 degrés au pèse-sirop; quand elle est lisse et ferme, additionnez le champagne peu à peu, mêlé avec un peu de sirop; 10 minutes après, servez le sorbet.

3038. Kaldschall d'ananas au champagne. — Parez à vif un ananas, divisez-le en quatre parties sur sa longueur, supprimez les parties dures du cœur; émincez les chairs, déposez-les dans un vase en porcelaine ou en argent; incrustez celui-ci sur glace. Hachez toutes les parures d'ananas, saupoudrez-les avec du sucre royal, jetez-les sur un tamis placé sur un vase verni pour recueillir le suc du fruit. Plongez les parures d'ananas dans un demi-litre de sirop bouillant, légèrement vanillé, à 30 degrés, retirez aussitôt le poêlon du feu, laissez refroidir le sirop; ajoutez alors le jus de 2 oranges, un peu de zeste, ainsi que la valeur d'une bouteille de champagne, puis l'essence d'ananas crue; passez le liquide au tamis fin dans le vase où sont placées les tranches d'ananas. Laissez bien refroidir le liquide avant de le servir.

3039. Kaldschall à la macédoine. — Épluchez une poignée de fraises, autant de framboises, autant de groseilles rouges égrenées; déposez-les dans un vase en argent, disposé sur glace. Émincez le quart d'un ananas, 2 poires, 2 pêches, 6 abricots crus; mêlez ces fruits avec les framboises, ajoutez 2 oranges parées à vif, coupées en petits quartiers. Passez au tamis et à l'étamine la valeur d'un demi-litre de fraises de bois, fraîches; délayez-les avec le jus de 2 oranges, 4 décil. de sirop vanillé, un décil. de kirsch, un verre de champagne, une demi-bouteille de vin du Rhin; ajoutez quelques brins de zeste; passez l'appareil au tamis fin, versez-le dans le vase contenant les fraises. — Au bout de 1 heure, envoyez la boisson dans le vase même.

SIROPS DE FRUITS.

3040. Sirop de groseilles et de framboises. — On prépare ces deux sirops d'après la même méthode. Il faut d'abord écraser les fruits à cru avec une poignée de sucre en poudre, en exprimer le suc pour le passer et le verser dans une terrine vernie; tenez-le à la cave jusqu'au lendemain, afin qu'il contracte un léger principe de fermentation qui lui est nécessaire pour l'empêcher de prendre en gelée; quand il est cuit, décantez-le pour le filtrer à la chausse ou avec du papier. Versez-le alors dans une bassine rouge, en tout ou en partie. Additionnez le sucre nécessaire dans les proportions de 2 kilogr. par litre de suc; aussitôt que le sucre est fondu, faites partir le liquide en ébullition, écumez-le avec le plus grand soin; quand le sirop arrive à 32 degrés, retirez-le, laissez-le à moitié refroidir, enfermez-le dans des bouteilles pour le tenir en lieu frais.

3041. Sirop de cerises. — Retirez la queue à des cerises bien mûres. Placez le sucre dans une bassine, dans les proportions de 1 kilogram. par 500 gram. de cerises; faites cuire ce sucre au grand *boulé*, plongez les cerises dans le liquide, donnez 7 à 8 minutes d'ébullition en l'écumant; le sirop doit alors donner 32 degrés au pèse-sirop; versez le liquide et les fruits sur un tamis disposé sur une grande terrine, afin de recueillir le sirop; laissez refroidir celui-ci à moitié, enfermez-le dans des bouteilles pour le conserver dans un lieu frais, si on ne l'emploie pas immédiatement. Par ce procédé, les cerises peuvent être utilisées.

3042. Sirop d'oranges et d'ananas. — Ces deux sirops s'obtiennent par le même procédé; il faut de 12 à 15 citrons ou oranges par kilogram. de sucre. — Zestez finement les fruits, rafraîchissez les zestes, faites-les infuser dans un peu de sirop froid; pressez les citrons dans une terrine, filtrez-en le suc au papier mâché, disposé sur un tamis propre; faites fondre le sucre avec l'eau nécessaire, cuisez-le à 35 degrés; à ce point, ajoutez le suc déjà filtré, ainsi que l'infusion aux zestes; donnez un seul bouillon au sirop; après cette addition, il doit se trouver à 32 degrés; retirez-le pour le passer et l'enfermer dans des bouteilles. Pour préparer le sirop d'oranges douces, il convient d'ajouter au liquide quelques jus de citrons.

3043. — Sirop d'orgeat. — Mondez 500 gram. d'amandes douces, dont quelques-unes amères; faites-les dégorger à l'eau froide pour les piler ensuite en petite quantité à la fois, en ajoutant quelques gouttes d'eau; quand elles sont converties en pâte, délayez-les avec un tiers d'eau; exprimez-les dans une serviette avec pression, afin d'en extraire le lait; tenez celui-ci au frais. Déposez 2 kilogr. de sucre concassé dans une bassine, mouillez-le avec 12 décil. d'eau; quand il est à moitié dissous, faites-le partir en ébullition; quand il est au *boulé*, versez le lait d'amandes dans le sucre, faites bouillir le sirop jusqu'à ce qu'il ait atteint 33 degrés; passez-le alors au tamis de soie, dans une terrine; ajoutez quelques gouttes d'eau de fleurs d'oranger, laissez-le refroidir pour l'enfermer dans des bouteilles. — Si le sirop ne doit pas être employé à bref délai, il faut emplir les bouteilles de façon que le bouchon touche le liquide, et les tenir dans un lieu frais, couchées.

3044. Sirop de rhum ou essence de punch. — Mettez 2 kilogr. de sucre concassé dans une bassine, mouillez-le avec 1 litre d'eau; quand le sucre se dissout, donnez un bouillon au liquide, retirez-le du feu; additionnez 3 décil. d'infusion de thé très-forte, le zeste d'un citron et d'une demi-orange, 1 bâton de vanille, un brin de cannelle, puis 2 bouteilles de bon rhum; enflammez le liquide, laissez-le brûler pendant quelques minutes; passez-le au tamis de soie; laissez-le refroidir avant de l'enfermer en bouteilles.

3045. Eau de groseilles. — Filtrez du jus de groseilles cru, déposez-le dans une terrine vernie, additionnez le même volume de sirop à 32 degrés, puis de l'eau en quantité suffisante pour obtenir une boisson agréable; le palais est le meilleur juge à cet égard. — On peut également préparer la boisson avec du sucre en morceaux, dissous à l'eau froide; on opère de même avec le jus conservé; il faut éviter les vases étamés pour tout ce qui concerne les fruits rouges, car le contact de l'étain en ternit la couleur. — On sert l'eau de groseilles dans des carafes, après les avoir tenues sur glace pendant 1 heure. On opère de même à l'égard des framboises, cerises, etc.

3046. Limonades. — Mêlez 3 décil. de jus de citron avec 1 litre de sirop à 33 degrés, froid; faites infuser dans le liquide quelques zestes de citron enlevés très-fins; 5 minutes après, passez-le au tamis de soie, étendez-le avec l'eau nécessaire pour l'amener à 10 degrés au pèse-sirop; versez la boisson dans des carafes, faites-la refroidir

sur glace. — On prépare l'orgeat d'après la même méthode, mais en mêlant quelques jus de citrons à celui d'oranges.

3047. **Orgeat frais.** — Mondez 500 gram. d'amandes douces dans lesquelles doivent entrer une quinzaine d'amandes amères ; faites les dégorger pendant quelques heures à l'eau froide ; égouttez-les pour les piler avec le quart d'un bâton de vanille et 750 gram. de sucre ; mouillez-les peu à peu avec quelques cuillerées d'eau froide ; déposez cette pâte dans une terrine vernie pour la délayer avec 4 litres d'eau, de façon à donner au liquide 10 à 12 degrés au pèse-sirop ; passez le liquide à la serviette avec pression, tenez-le sur glace dans des carafes ; la vanille peut être remplacée par quelques gouttes d'eau de fleurs d'oranger. — Pour préparer l'orgeat avec le sirop conservé, il suffit d'étendre le sirop avec de l'eau froide. — Pour obtenir ces rafraîchissements glacés, il faut les sucrer de façon qu'ils donnent 15 degrés au pèse-sirop ; on peut aussi les verser dans une sorbetière sanglée à moitié avec de la glace, mais la glace doit être salée comme à l'ordinaire. Dix minutes après, on débonde le seau pour empêcher l'appareil de congeler. Ceci s'applique à toutes les boissons.

3048. **Punch royal froid.** — Râpez sur du sucre en pain le zeste de 2 oranges et celui d'un citron, déposez ce sucre dans un vase en porcelaine ; ajoutez d'abord un peu d'eau pour le faire dissoudre, puis 1 verre de sirop d'ananas, la moitié d'un bâton de vanille, 2 verres de vin de Bordeaux rouge, 2 verres de vin du Rhin, 2 verres de champagne et enfin 1 verre de cognac ; sucrez le punch à point avec du sucre en pain imbibé avec de l'eau ; passez-le au tamis fin, additionnez la moitié d'un ananas cru, coupé en tranches ou en dés, faites refroidir la boisson sur glace avant de la servir.

3049. **Cardinal.** — Imbibez, avec un peu d'eau, 6 à 700 gram. de sucre ; déposez-le dans une terrine vernie et bien propre ; ajoutez le jus de 4 oranges, un peu de zeste, 1 bouteille de vin du Rhin, 1 de champagne ; passez le liquide au tamis fin dans un vase en porcelaine ; ajoutez les chairs de 2 ou 3 oranges parées à vif ; laissez bien refroidir la boisson sur glace avant de la servir.

3050. **Punch chaud à l'ananas.** — Versez dans une terrine 3 décil. de sirop à 25 degrés, ajoutez le jus de 2 oranges passé au tamis, le zeste d'une troisième orange ; parez la moitié d'un ananas, émincez-le en lames fines ; mêlez-les au liquide, couvrez-le, laissez-le infuser pendant une heure au moins. — Faites fondre dans un poêlon 500 gram. de sucre avec 1 décil. d'eau ; mêlez-le avec 1 litre de vieux cognac, 1 décil. de rhum, et enfin le sirop ; chauffez le liquide sans ébullition, en le remuant avec une cuiller ; quand il est bien chaud, additionnez les tranches d'ananas, enflammez le punch pour le laisser brûler pendant 7 à 8 minutes ; envoyez-le aussitôt.

3051. **Punch au kirsch.** — Infusez un demi-zeste d'orange et celui d'un citron dans 2 décil. de sirop à 25 degrés ; ajoutez le suc de 2 oranges. D'autre part, faites fondre dans un poêlon, 500 gram. de sucre avec 3 décil. d'infusion de bon thé ; ajoutez un litre de kirsch, chauffez le liquide sans ébullition, enflammez-le, laissez-le brûler quelques minutes avant de l'envoyer.

3052. **Vin chaud.** — Versez dans un poêlon, la valeur d'un litre de bon vin rouge ou blanc, ajoutez 4 à 500 gram. de sucre, préalablement imbibé à l'eau, un brin de cannelle, le zeste d'un citron ; posez le poêlon sur feu, en remuant le liquide ; quand il est bien chaud, passez-le au tamis fin, additionnez alors les chairs de 2 citrons sans écorces, et épépinées : cette addition est facultative, mais on peut toujours ajouter au punch quelques cuillerées à bouche de bon kirsch ou de champagne pour lui donner du ton.

DES CONSERVES ALIMENTAIRES

En considérant la multiplicité des procédés connus ou employés pour la conservation des substances alimentaires, on comprend sans peine que l'esprit humain a dû consacrer de laborieux efforts à la recherche du problème qu'il se promettait de résoudre ; c'est ce qui arrive chaque fois qu'on cherche à pénétrer les mystères de la nature, pour lui arracher ses secrets : c'est-à-dire qu'on marche longtemps dans le vague avant que la lumière se fasse. Dans ces pénibles recherches l'esprit s'égare souvent, mais de cette marche lente et pénible, de ce travail de l'intelligence, jaillit toujours quelque étincelle que la science met à profit. C'est ainsi qu'il nous est resté cette variété infinie de procédés, dont plusieurs remontent à l'antiquité, mais qui sont devenus, avec le temps, la source de tant d'industries différentes.

La conservation des substances alimentaires s'applique indifféremment aux produits des deux règnes. On ne s'attend pas évidemment à trouver ici ni la définition de ces divers systèmes, ni la nomenclature des substances qu'on peut conserver. Notre tâche se bornant à traiter cette partie au point de vue de l'art culinaire, nous nous occuperons uniquement des méthodes à sa portée et des substances en rapport avec ses produits.

Parmi les méthodes jusqu'ici appliquées en cuisine, à la conservation des substances alimentaires, la plus pratique, la plus méritoire est celle d'Appert [1] ; elle est dans l'espèce, la plus belle expression de la science moderne ; on peut prévoir sans doute qu'elle est destinée à descendre un jour dans la vie ordinaire des familles, et à devenir ainsi un bienfait pour l'humanité ; c'est là, nous croyons, le plus digne éloge qu'on puisse en faire. Mais pour arriver à ce point d'utilité, il est nécessaire que la simplicité, qui fait la base de son principe soit mise à la portée de toutes les intelligences. Pour notre part, c'est le but auquel nous visons.

La conservation des substances alimentaires s'applique indifféremment aux produits des deux règnes ; mais pour que la conservation ait un but utile et profitable, elle ne doit pas seulement viser à transmettre les aliments exempts de corruption, elle doit surtout aboutir à les présenter à l'état de parfaite bonté. Certes, on ne peut pas exiger que ces aliments conservés, souvent mangés des années plus tard, possèdent les mêmes qualités culinaires que ceux qui sont mangés aussitôt cuits : conserver les aliments sans en dénaturer les qualités, les maintenir purs et intacts, alors même qu'ils sont mangés à une époque éloignée du jour où ils sont entrés dans le domaine de la conservation, voilà le but que le praticien doit chercher à atteindre ; c'est d'ailleurs ce qu'on peut raisonnablement exiger de lui.

Pour obtenir des conserves dans des conditions irréprochables, les praticiens ne doivent pas se dissimuler que les aliments employés, réclament certains apprêts indispensables, dont ils doivent bien se pénétrer, car ils exercent

1. Depuis la découverte de l'illustre chimiste, plusieurs savants se sont occupés de perfectionner ce que cette méthode pouvait avoir de défectueux dans ses détails, car rien ici-bas n'est parfait. De tous les perfectionnements apportés à cette découverte, nous croyons que ceux de M. *Willaumez* donnent des résultats très-positifs ; d'ailleurs, cette méthode est depuis longtemps appliquée dans différents pays. Elle consiste à enfermer dans les boîtes des substances chaudes, en les soudant aussitôt, mais en laissant aux couvercles un petit tube ou une ouverture pratiquée sur le centre. Aussitôt que le couvercle est soudé, on fait partir en ébullition les parties liquides des substances enfermées, afin d'en dégager l'hydrogène. Au bout de quelques secondes, on ferme l'ouverture laissée au couvercle, soit en soudant un rond sur l'ouverture, soit en pressant fortement le tube pour obstruer l'air et le souder ensuite. Dans ces conditions, les boîtes n'exigent que quelques minutes d'ébullition au bain-marie ; cette différence est d'une très-grande importance par rapport aux substances conservées, car, moins la durée de l'ébullition se prolonge, plus les aliments enfermés conservent leurs qualités. Cette méthode est, par ce seul fait, très-recommandable, mais difficile à employer dans une cuisine.

une influence majeure sur le résultat. D'ailleurs la conservation est surtout une science de pratique et d'étude; tout le monde peut devenir conservateur s'il sait tirer profit des leçons de l'expérience, si, en un mot, il sait rechercher le défaut de ses productions, afin de régler ses opérations sur des bases certaines.

En résumé, la conservation des aliments, au point où elle est arrivée, est une ressource inappréciable pour l'art, une connaissance absolument nécessaire à un cuisinier; il faut qu'elle soit désormais le complément de ses études pratiques. C'est d'ailleurs à ce point de vue que nous produisons cette partie, qui, nous l'espérons, sera profitable à tous. Afin d'être plus complet, nous ferons précéder nos descriptions par quelques formules d'après les anciennes méthodes, dans lesquelles nous comprendrons les différentes salaisons en usage dans la cuisine, ainsi que les substances conservées à l'aide des acides.

CONSERVATION DE VIANDES, POISSONS ET LÉGUMES.

ANCIENNES MÉTHODES.

3053. Langues écarlate. — Supprimez les chairs grasses, membranes et os adhérant au cornet des langues; frottez-les avec du sel fin salpêtré, jusqu'à ce que les chairs soient sensiblement ramollies; rangez-les dans un vase en grès ou en bois plus haut que large, les unes sur les autres, en les saupoudrant à mesure avec du sel salpêtré; les proportions sont de 10 gram. de salpêtre pour 100 gram. de sel pilé; le sel entre, par rapport aux viandes, de 18 ou 20 pour 100. Ajoutez quelques poignées de coriandre, gros poivre, feuilles de laurier, ainsi que quelques poignées de cassonade; posez un rond en bois sur les langues, et sur ce rond, un poids quelconque; fermez l'orifice du vase avec un linge, tenez-le dans un lieu frais. Au bout de 48 heures, retournez les langues pour mettre celles du dessus au fond; si alors le liquide est abondant, ajoutez encore quelques poignées de sel salpêtré; répétez cette opération de temps en temps. Douze à quinze jours après, les langues sont bonnes à employer. — On sale ainsi les langues de veau et de mouton : à celles-ci, 8 jours de salaison suffisent.—En Angleterre, on emploie pour la salaison des langues, un instrument qui précipite considérablement l'opération : c'est une espèce de seringue à pointe aiguë et cylindrique, dont les parois sont percées de petits trous. On enfonce cette pointe dans les chairs pour injecter celles-ci à l'intérieur : 4 à 5 jours suffisent à saler une langue par cette méthode. — Les langues salées peuvent être fumées, soit dans leur état naturel, soit après les avoir enfermées dans des vessies.

3054. Culottes, aloyaux et noix de bœuf à l'écarlate. — Les pièces de bœuf à saler doivent de préférence être désossées. Déposez-les dans un vase de leur dimension, assaisonnez-les dans les mêmes conditions que les langues; retournez-les souvent, en ajoutant du sel à mesure que le liquide augmente; le temps nécessaire à leur pénétration par le sel, dépend surtout du volume des pièces; mais 10 à 20 jours suffisent aux plus grosses. — Si on veut fumer les pièces de bœuf salées, il convient, avant, de les lier fortement avec de la grosse ficelle pour leur donner une forme régulière autant que cela se peut.

3055. Poitrines de porc, salées et fumées. — Choisissez de petites poitrines de bonne qualité, frottez-les avec du sel salpêtré, déposez-les dans un vase proportionné, préalablement saupoudré avec une couche de sel salpêtré; saupoudrez également les viandes en dessus, tenez-les sous presse, en les retournant tous les 2 jours. Au bout de 15 à 18 jours, égouttez-les sur une table inclinée, en les rangeant par couches, saupoudrez-les de nouveau avec du sel; tenez-les sous presse pendant 4 à 5 jours; suspendez-les ensuite dans un lieu sec, ou fumez-les, en les exposant à la fumée de sciure de bois aromatique, pendant quelques jours.

3056. Lard salé. — Séparez les chairs du lard, laissez celui-ci dans toute sa longueur, frottez-le avec du sel sans salpêtre, dans les proportions de 12 kilogr. de sel pour 100 kilogram. de lard; rangez les pièces de lard, les unes sur les autres sur des planches à rebords, légèrement inclinées, de façon que le liquide qui en découle tombe dans un baquet; mais il faut avoir soin d'alterner chaque pièce avec une forte couche de sel; tenez-les ainsi pendant 15 à 18 jours, en ayant soin de les retourner de temps en temps; suspendez-les ensuite dans un lieu sec.

3057. Jambons salés et fumés. — Il convient de saler plusieurs jambons à la fois, les placer dans un saloir ou cuve percée dans laquelle les jambons entrent juste; frottez-les d'abord avec du salpêtre; rangez-les ensuite par couches, en les alternant aussi avec du sel salpêtré, avec de la cassonade, de la coriandre, du poivre en grains et

des aromates; masquez-les également en dessus avec du sel, arrosez-les avec de la lie de vin, étendue avec un peu de saumure; couvrez-les avec une épaisse planche, chargez celle-ci d'un poids; 24 heures après, décantez la saumure, en l'écoulant par la bonde; bouchez l'ouverture, versez le liquide sur les jambons. Répétez cette opération tous les jours; au quatrième jour, changez les jambons, en plaçant ceux du dessus en dessous; renouvelez cette opération deux ou trois fois pendant leur séjour au bain, qui doit durer trois semaines, mais dans un lieu frais. Ce temps écoulé, les jambons sont prêts à cuire. Mais si on ne les cuit pas de suite, on peut, après les avoir bien épongés, les suspendre dans un lieu sec et aéré ou bien les faire fumer. — On fume les jambons, et en général les viandes salées, à la fumée de bois aromatiques, tels que romarin, hêtre, genièvre, thym, etc. Pour fumer les jambons, on doit les suspendre dans une chambre étroite, bien fermée, haute et éloignée du foyer, dans laquelle on fait arriver la fumée à un degré tempéré. Les jambons doivent être placés à distance les uns des autres; à mesure qu'ils sont pénétrés, on fait arriver la fumée plus froide; il faut éviter de fumer trop les jambons: 48 heures peuvent suffire.

3058. Jambons fumés à la façon de Mayence. — On fait macérer les jambons 15 à 20 jours dans une saumure cuite, ainsi préparée: mettez 100 gram. de salpêtre et 100 gram. de cassonade par kilogram. de sel; ajoutez l'eau nécessaire pour dissoudre le sel, ainsi que des épices et des aromates; faites bouillir le liquide pour le retirer au premier bouillon, et le laisser refroidir; rangez les jambons dans une cuve étroite, mouillez-les à hauteur avec cette solution; couvrez-les avec une planche chargée d'un poids, laissez-les macérer de 15 à 18 jours, en les retournant souvent. En les sortant du bain, épongez-les bien pour les faire fumer 2 à 3 jours.

3059. Jambons fumés à la façon de Bayonne. — Frottez les jambons avec du sel fin seulement; mettez-les en presse sur un banc, afin d'en exprimer toute l'humidité; laissez-les égoutter pendant 10 à 12 heures; frottez-les de nouveau avec du sel salpêtré; mettez-les en cuve sur une couche de sel; masquez-les en dessus aussi avec du sel; tenez-les sous presse pendant 8 jours, en les retournant chaque jour; faites bouillir alors le résidu des jambons avec un huitième de son volume de vin rouge et un peu d'eau; ajoutez épices et aromates; saupoudrez-les encore de sel salpêtré, frottez-les ensuite avec la solution, froide; laissez-les macérer pendant 12 à 15 jours, en les retournant souvent. Épongez-les enfin, frottez-les avec de la lie de vin, et faites-les fumer. — Les jambons de marcassins et d'oursons peuvent être salés et fumés à l'égal de ceux de porc. On peut les désosser et les enfermer dans des vessies, ou simplement les ficeler pour les faire fumer.

3060. Jambons à la façon de Westphalie. — Frottez les jambons avec du sel; mettez-les sous presse pour les faire égoutter pendant 12 heures, rangez-les alors dans les cuves, en les saupoudrant de sel salpêtré; ce dernier doit entrer pour un tiers par rapport au sel: faites macérer les jambons pendant 8 à 10 jours, en les retournant souvent; égouttez-les ensuite pour les laver dans un bain d'esprit-de-vin aromatisé; saupoudrez-les avec des grains de genièvre, laissez-les égoutter, l'un sur l'autre, pendant 24 heures. Ce temps écoulé, essuyez-les bien, exposez-les à la fumée pendant quelques jours, conservez-les dans un lieu sec.

3061. Estomacs d'oie fumés. — Levez les estomacs des oies, en laissant adhérer la peau; frottez-les avec du sel salpêtré, rangez-les dans un seau dont le fond sera couvert d'une couche de sel; serrez-les l'un contre l'autre en les saupoudrant à mesure avec du sel, tenez-les sous presse pendant 8 à 10 jours; suspendez-les ensuite dans un lieu sec.

3062. Saumon et esturgeon salés. — On sale les saumons et les esturgeons d'après le même procédé appliqué aux jambons; on fend ordinairement le saumon en deux parties par le milieu sans cependant les diviser; on les range par couches dans un baquet, en saupoudrant chaque couche avec du sel; ils sont à point au bout de 5 à 6 jours.

3063. Brochets et truites à la marinade. — Coupez les poissons en tronçons, cuisez-les à court-mouillement dans de l'eau salée, fortement acidulée et aromatisée; égouttez ensuite les tronçons pour les ranger dans de petits barils; passez leur cuisson, tirez-la au clair, faites-la réduire, quand elle est froide, versez-la dans le baril; tenez celui-ci au frais; quand la cuisson est prise en gelée, fermez le baril pour le tenir sur glace dans un lieu frais. — On peut aussi faire frire les tronçons de poisson à l'huile, les ranger dans un baril, pour les couvrir avec une marinade cuite, au vinaigre, fortement aromatisée; on laisse refroidir le poisson, on le couvre avec de l'huile. On peut préparer ainsi les petites truites.

3064. Thon mariné. — Prenez les parties du milieu du thon; divisez-les en carrés moyens, enlevez la peau et les arêtes, préparez une solution d'eau salée; pour s'assurer du degré de cette saumure, il faut qu'un œuf cru surnage sur la surface du liquide, en ne laissant de visible qu'un petit rond de sa coquille. Plongez les tronçons dans

la saumure, ajoutez un peu d'alun; posez la casserole sur l'angle du fourneau pour amener graduellement le liquide à l'ébullition; aussitôt qu'elle se développe, éloignez la casserole du feu pour maintenir le liquide au même degré pendant un quart d'heure; égouttez ensuite les tronçons, plongez-les dans un grand vase d'eau, mêlée avec un peu d'alun dissous, pour les faire dégorger pendant 24 heures, en renouvelant l'eau quatre ou cinq fois; égouttez-les de nouveau, épongez-les avec un linge, rangez-les sur des claies à jour pour les faire sécher pendant quelques heures. Parez-les alors avec soin, en retirant les parties noires, rangez-les dans des bocaux; couvrez-les avec de l'huile d'olives, crue; bouchez hermétiquement le vase avec un bouchon en liége et du parchemin par-dessus.

3065. Écrevisses pour hâtelets. — Choisissez les plus belles, cuisez-les avec du sel et du vinaigre, égouttez-les sur un tamis; rangez-les dans un bocal, couvrez-les entièrement avec une forte solution de sel. Le lendemain, égouttez le liquide, renforcez-le avec un peu de sel; faites-le bouillir pendant quelques instants, versez-le encore sur les écrevisses. Deux jours après, répétez l'opération, bouchez ensuite les bocaux pour les tenir en lieu frais. Avant d'employer les écrevisses, faites-les dégorger à l'eau tiède.

3066. Haricots verts conservés au sel. — Choisissez les haricots fins, fraîchement cueillis, coupez-en les bouts, faites-les blanchir en petites quantités à la fois : 2 bouillons suffisent; égouttez-les sur un tamis, épongez-les sur un linge, laissez-les refroidir. Saupoudrez le fond d'un baril avec une couche de sel, rangez les haricots par couches dans le baril, en saupoudrant chaque couche avec du sel, saupoudrez-les fortement en dessus, chargez-les d'un poids léger, tenez-les au frais; le lendemain, le volume sera diminué; finissez d'emplir le baril avec d'autres haricots, alternez ceux-ci avec du sel, remettez le poids dessus. Le lendemain, si l'eau se trouvait trop abondante, égouttez-la en partie, ajoutez quelques poignées de sel, fermez ensuite le baril, tenez-le dans un lieu frais. — Quand on veut employer ces haricots, il faut les rafraîchir, les mettre dans une bassine rouge, largement baignée avec de l'eau de rivière froide; ajouter un filet de vinaigre au liquide, couvrir celui-ci avec un rond de papier, poser la bassine sur l'ange du fourneau. Quand l'eau est bien chaude, égouttez-la pour la remplacer par de la froide; couvrez alors la bassine, posez-la sur un feu doux pour amener le liquide à l'ébullition; retirez-le sur l'angle, tenez-le ainsi jusqu'à ce que les haricots soient reverdis et cuits.

3067. Haricots verts conservés au sel. — *Deuxième procédé :* Blanchissez les haricots dans les conditions prescrites ci-dessus, égouttez-les, rangez-les dans des bocaux, mouillez-les à couvert avec une forte saumure cuite. Le lendemain, égouttez la saumure, renforcez-la avec du sel, versez-la dans les bocaux. Deux jours après, recommencez la même opération; bouchez ensuite les bocaux pour les tenir dans un lieu sec; faites-les reverdir comme précédemment.

3068. Haricots verts conservés au sel. — *Troisième procédé :* Rangez les haricots crus par couches, dans un baril, en les alternant avec une couche de sel fin, couvrez-les avec un rond en bois, posez un poids sur celui-ci; à mesure qu'ils diminuent, ajoutez d'autres haricots. Si l'eau devenait trop abondante, retirez-en, et ajoutez du sel; fermez bien le baril, tenez-le dans un lieu frais. Pour reverdir les haricots, rafraîchissez-les, placez-les dans une bassine rouge avec de l'eau de rivière, faites-les cuire à couvert et à feu modéré; égouttez-les ensuite pour les faire dégorger jusqu'à ce qu'ils ne soient plus salés.

3069. Asperges conservées au sel. — Choisissez de belles asperges, coupez-les régulièrement, rangez-les dans un baril ou une caisse carrée dont le fond est saupoudré de sel; alternez-les aussi par couches, saupoudrez-les également avec du sel; couvrez-les avec un rond en bois, posez un poids sur celui-ci, tenez la caisse dans un lieu frais. — Quand on veut cuire les asperges, il faut les rafraîchir, les ratisser, les faire dégorger à l'eau tiède dans une casserole, jusqu'à ce qu'elles ne soient plus salées; on les égoutte alors pour les faire cuire à grande eau.

3070. Petits pois conservés au sel. — Choisissez les pois tendres sans être trop fins, fraîchement écossés; faites-les blanchir à l'eau salée : 2 minutes seulement; égouttez-les, rangez-les dans des bocaux, couvrez-les avec de la saumure cuite. Le lendemain, égouttez cette saumure, renforcez-la avec du sel, donnez un bouillon au liquide; emplissez de nouveau les bocaux. Deux jours après, répétez la même opération; enfin, bouchez les bocaux, tenez-les en un lieu frais. — Avant d'employer ces pois, il faut les faire reverdir comme les haricots verts. — Ces petits pois sont très-utiles en hiver pour les garnitures de potages et pour associer aux macédoines.

3071. Fonds d'artichauts à l'eau de sel. — Parez proprement les fonds d'artichauts, faites-les cuire à l'eau, en les tenant fermes; arrosez-les avec une forte saumure; trois jours après, égouttez la saumure; renforcez-la avec du sel, donnez un bouillon au liquide pour le verser sur les fonds. Trois jours après, recommencez la même opération. Quand le liquide est bien froid, versez sur le dessus une couche d'huile; fermez les bocaux, tenez-les dans un

lieu frais. — Avant d'employer les fonds d'artichauts il faut les rafraîchir, les faire dégorger pendant quelques heures, les égoutter et finir de les cuire à l'eau.

3072. Choux-fleurs à l'eau de sel. — Parez les choux-fleurs en gros bouquets, blanchissez-les pendant 3 ou 4 minutes, égouttez-les bien, rangez-les dans des bocaux ou barils; mouillez-les à couvert avec une saumure cuite; renforcez-la deux fois, à 24 heures de distance. En dernier lieu, couvrez les choux-fleurs avec une saumure fraîche, conservez-les à la glacière. — On peut également conserver les choux-fleurs à cru, dans un baril, en les rangeant par couches fortement saupoudrées avec du sel.

3073. Oseille conservée. — Blanchissez l'oseille, laissez-la bien égoutter, passez-la au tamis, réduisez-la vivement jusqu'au degré d'une marmelade serrée, salez-la, laissez-lui perdre sa plus grande chaleur, versez-la dans des bocaux; quand elle est bien refroidie, couvrez-la avec une épaisse couche de saindoux ou de beurre fondu, mais à peine chaud; quand celui-ci est figé, couvrez les bocaux avec du parchemin ou une vessie ramollie.

3074. Choucroute à la façon de Strasbourg. — Les choux *cabus* blancs sont ceux qui conviennent le mieux pour préparer la choucroute. Pour 100 têtes de choux, il faut à peu près 2 kilogram. de sel fin. — Supprimez les feuilles dures et les trognons des choux, émincez-les au moyen d'un instrument spécial à cet usage, ayant la forme d'un *rabot* renversé, sur lequel il suffit de passer les choux pour les obtenir très-fins. Masquez le fond d'une barrique ou d'une grande cuve, défoncée d'un côté, avec des feuilles de choux entières; sur celles-ci rangez une couche de choux émincés ayant l'épaisseur de 8 à 10 centim. Saupoudrez cette couche avec une partie du sel, comprimez à mesure les choux, à l'aide d'un gros pilon; sur cette couche, rangez-en une autre, salez-la, comprimez-la également; finissez d'emplir la barrique, couches par couches; couvrez les choux d'abord avec un linge, puis avec un rond de bois; sur ce rond, placez un poids suffisant : cette opération doit se faire à la cave. Aussitôt que la fermentation s'établit, l'eau des choux se dégage et finit par les submerger; il faut alors enlever le surplus de l'eau pour la tenir de côté, mais en observant que les choux restent toujours couverts de liquide. A mesure que la fermentation s'apaise, l'eau diminue, et les choux resteraient alors à sec, si on ne les arrosait chaque jour avec le liquide tenu en réserve. Au bout de trois semaines, la choucroute est bonne à manger.

3075. Concombres à la Russe. — A défaut de l'espèce particulière qu'on emploie en Russie, choisissez de très-petits concombres; rafraîchissez-les, essuyez-les bien avec un linge. Prenez un baril neuf, ou ayant servi à cet usage; au fond de ce baril, disposez une couche de feuilles de cerisier, de framboisier, de vigne, ainsi que quelques branches de fenouil vert, grains de poivre, clous de girofle, un brin d'écorces d'orange; sur cette couche, rangez les concombres, par couches serrées, en les alternant avec les mêmes ingrédients. Quand le baril est plein, couvrez aussi les concombres avec des feuilles et des aromates; mouillez-les juste à couvert avec une eau de sel crue, pas trop forte : on doit pouvoir la supporter dans la bouche, sans en être incommodé. Fermez le baril avec un couvercle en bois; goudronnez hermétiquement les fissures, afin que le liquide ne puisse pas s'échapper; placez aussitôt le baril dans une glacière, si c'est possible; à défaut de celle-ci, enterrez-le dans une cave très-fraîche, ou plongez-le au fond d'un puits très-froid pour laisser mariner les concombres pendant 6 semaines.

3076. Cornichons au vinaigre. — Choisissez des cornichons bien sains, brossez-les ou essuyez-les bien, coupez-en les bouts; déposez-les dans une terrine, saupoudrez-les avec quelques poignées de sel, laissez-les macérer pendant 2 heures, en les sautant de temps en temps; égouttez-les ensuite sur un tamis pour les remettre dans la terrine. Mouillez-les à couvert avec du vinaigre bouillant; couvrez-les avec un linge, laissez refroidir le liquide; égouttez alors le vinaigre, en le versant dans une bassine; ajoutez quelques poignées de sel, faites-le bouillir, versez-le de nouveau sur les cornichons. Douze heures après, versez le vinaigre et les cornichons dans la bassine, couvrez-les avec un linge; posez la bassine sur un feu très-doux pour amener le liquide à l'ébullition; au premier bouillon, retirez la bassine du feu, laissez refroidir le liquide dans celle-ci; 6 heures après, égouttez les cornichons sur un tamis pour les ranger dans des bocaux, par couches, en les alternant avec du poivre en grains, clous de girofle, piments, petits oignons et feuilles d'estragon. Faites bouillir du bon vinaigre avec une poignée de sel, versez-le sur les cornichons; le lendemain, couvrez les bocaux avec du parchemin ou des vessies ramollies. — Si le vinaigre était de mauvaise qualité ou faible, on peut le renforcer avec un peu d'esprit-de-vin.

3077. Champignons à la Piémontaise. — Les cèpes et les mousserons conviennent à cet emploi. On doit les choisir petits, d'une égale forme, fraîchement cueillis. — Parez les cèpes sans les tourner, plongez-les dans du vinaigre en ébullition pour les cuire pendant 2 minutes; versez-les ensuite dans une terrine, laissez-les refroidir; égouttez-les alors avec l'écumoire pour les déposer sur un tamis; rangez-les aussitôt dans des bocaux. Faites bouillir du bon vinaigre avec grains de poivre, clous de girofle, macis, laurier, estragon; versez le liquide sur les

champignons; couvrez-les. Six heures après, versez quelques cuillerées d'huile dans chaque bocal, couvrez ceux-ci avec du parchemin ou avec une vessie pour les conserver ainsi.

3078. Champignons comestibles au vinaigre. — Choisissez de petits champignons, parez-les sans les tourner, cuisez-les, selon la règle, avec beurre et jus de citron; égouttez-les ensuite pour les plonger dans du vinaigre en ébullition; retirez aussitôt le vase du feu pour laisser refroidir les champignons; égouttez-les alors, rangez-les dans des bocaux, mouillez-les à couvert avec du vinaigre cuit avec un peu de sel, grains de poivre, clous de girofle. Laissez bien refroidir le liquide avant de couvrir les vases.

3079. Oronges à la Polonaise. — Parez les oronges, essuyez-les bien sans les laver, rangez-les par couches dans un petit baril, en les alternant avec du sel et quelques lames d'oignon cru; couvrez-les avec un rond de bois, placez un poids sur celui-ci. Le lendemain, égouttez une partie de leur eau, finissez d'emplir le baril avec d'autres oronges, en les saupoudrant aussi avec du sel. Opérez ainsi jusqu'à ce que le baril soit plein; fermez alors hermétiquement le baril, tenez-le dans une glacière pendant 3 semaines.

3080. Céleris au vinaigre. — Parez les céleris, faites-les blanchir à fond, coupez-les alors en petits tronçons; rangez-les dans des bocaux, couvrez-les avec du vinaigre bouillant et aromatisé.

3081. Câpres. — Pour conserver les câpres et les graines de capucines, il suffit de les faire macérer pendant quelques heures avec du sel, puis les couvrir avec du vinaigre et les faire macérer pendant un jour. Égouttez-les alors pour les ranger dans des bocaux, les couvrir avec de bon vinaigre neuf.

3082. Macédoine de légumes au vinaigre. — Blanchissez à fond de petites carottes, des bouquets de choux-fleurs, des quartiers d'artichauts, des concombres, des petits pois et haricots verts, petits oignons, blé de Turquie et piments; faites-les macérer pendant quelques jours dans du vinaigre ordinaire, puis rangez-les dans des flacons pour les couvrir avec de bon vinaigre cuit, infusé à l'estragon. — Si les carottes sont grosses, elles doivent être coupées à la cuiller à racine. Les haricots et les pois doivent être préalablement reverdis.

CONSERVATION DE VIANDES, POISSONS, LÉGUMES ET FRUITS

PAR L'ÉBULLITION.

MÉTHODES MODERNES.

La méthode *Appert*, nous l'avons dit, est basée sur la dissolution de l'oxygène par le calorique, c'est-à-dire de la dissolution de l'air concentré dans des vases hermétiquement fermés. Ce calorique s'applique avec l'aide de l'eau bouillante ou de la vapeur.

Les vases dans lesquels on enferme les substances alimentaires sont en verre ou en fer-blanc. Les flacons ou bocaux sont d'un emploi commun et facile, mais ils s'appliquent plus particulièrement à certaines substances. Les boîtes en fer-blanc sont plus généralement appliquées parce qu'elles offrent plus de garanties de sûreté.

La parfaite confection des vases entre évidemment pour beaucoup dans la conservation des substances, mais le bouchage et l'ébullition sont les points les plus essentiels; quand les vases sont bouchés dans les conditions voulues, c'est de leur séjour dans le bain, du degré de chaleur qu'ils reçoivent, enfin de la parfaite dissolution de l'oxygène, que dépend la conservation des substances.

3083. Soudage des boîtes. — Le soudage des boîtes est de la compétence du ferblantier; mais les cuisiniers, voulant s'adonner à la conservation des aliments, feront bien de se renseigner sur les détails de cette opération très-simple, afin de pouvoir souder eux-mêmes au besoin. Quand les boîtes sont soudées, on s'assure de leur parfait état, en les plongeant dans un vase d'eau chaude : si l'opération est imparfaite, on peut observer des globules d'air montant à la surface de l'eau; ces globules s'échappent naturellement des fissures que le soudage n'a pas bouchées.

3084. Cuisson des boîtes. — Le vase dans lequel on donne l'ébullition aux boîtes de conserve s'appelle *bain;* ces vases peuvent être en métal ou en terre; il s'agit seulement qu'ils soient proportionnés et qu'ils aient un couvercle

pouvant en fermer hermétiquement l'ouverture. En cuisine où l'on opère ordinairement en petite quantité à la fois, on emploie surtout des braisières ou des marmites. Dans les fabriques de conserves, on procède à l'ébullition à l'aide de marmites *autoclaves* de grande dimension. C'est au fond la méthode la plus pratique, donnant les meilleurs résultats ; mais ces marmites ne sont pas toujours à la disposition des cuisiniers. Cependant il existe en Allemagne, et sans doute qu'elle doit exister en France, une petite marmite en fonte établie dans les mêmes conditions des *autoclaves*, mais plus petite et portative. Cette marmite, de composition simple, facile à conduire, devrait être répandue dans toutes les cuisines où la conservation des aliments devient, pour ainsi dire, un besoin de chaque jour. Les boîtes cuites dans ce vase, exigent une cuisson bien moins prolongée que dans le *bain* ordinaire. — Ce résultat n'est pas seulement une économie de combustible et de temps, il a aussi l'avantage de conserver les substances dans des conditions évidemment meilleures : pour tout homme initié au travail des conserves, il est facile, en effet, à juger qu'il n'est pas nécessaire que les boîtes reçoivent une longue ébullition ; le point essentiel est que les substances qu'elles renferment soient atteintes le plus promptement possible, mais atteintes à ce point que la dissolution de l'oxygène soit complète.

Pour procéder à la cuisson des boîtes dans le *bain* ordinaire, il faut les ranger dans le vase, les couvrir avec de l'eau froide ou tiède, fermer le vase, le poser en plein fourneau afin d'amener le liquide à l'ébullition. La durée de la cuisson des boîtes dépend de la nature des substances qu'elles renferment ; cette durée sera indiquée à chaque formule ; mais nous ferons observer que la cuisson réglementaire ne commence à compter que du moment où le liquide du bain entre en ébullition. A l'égard de certaines substances, on peut augmenter la force du calorique par l'addition de quelques poignées de sel dans l'eau du bain.

Quand les boîtes sont cuites et refroidies, on reconnaît la perfection de l'opération si, de bombées qu'elles étaient aux deux extrêmes, elles deviennent légèrement concaves ; si la boîte reste bombée, l'opération est imparfaite. Cette imperfection peut être occasionnée par des fuites, par la fermentation des substances enfermées ou par l'insuffisante dissolution de l'oxygène ; mais si les boîtes ne fuient pas, on peut remédier à cet accident en perçant les boîtes avec un poinçon ; en ce cas, il faut immédiatement fermer le trou avec une goutte d'étain et cuire de nouveau les boîtes.

Le *poinçonnage* des boîtes devient surtout nécessaire quand on pratique l'ébullition dans des vases mal fermés, tels que les marmites de cuisine ou les casseroles. En dégageant l'oxygène d'abord, pour recuire ensuite les boîtes, on peut s'éviter bien des déceptions. Aussi nous ne saurions trop recommander cette opération préventive.

Quand les boîtes sont refroidies, elles doivent être étiquetées, porter l'indication des substances de même que le temps d'ébullition qu'elles ont subi, et de la date de leur ébullition.

3085. Bouchage des bocaux et flacons. — Le bouchage des vases en verre s'effectue le plus ordinairement avec des bouchons en liége ; on doit les choisir de bonne qualité et très-forts, car ils doivent être introduits dans les vases à l'aide de la pression, et pénétrer très-avant dans le goulot ; il faut cependant éviter que le bouchon touche aux substances enfermées ou au liquide. Quand les bouchons sont entrés, on les soutient en dehors à l'aide de fils de fer, bien préférables à la ficelle ; on croise le fil sur la surface supérieure du bouchon ; mais pour plus de sûreté il convient d'appliquer, avant, un rond en fer-blanc sur le bouchon, afin de lui donner la résistance nécessaire. Quand les flacons sont cuits et refroidis, il convient de goudronner les bouchons.

Nous avons fait autrefois des essais avec des bouchons en verre, système *Buffnoir*, que nous considérons encore aujourd'hui comme très-pratiques et d'une grande perfection

On emploie souvent pour le bouchage des bocaux ou flacons dont les substances exigent une cuisson de courte durée, des vessies de porc ou de bœuf, lavées, bien essuyées. Cette méthode facile, peu coûteuse, réussit généralement bien. Pour boucher ainsi les flacons, il faut appliquer la vessie (ramollie) sur l'embouchure, en serrant les bords pendants, en dehors de l'embouchure, tandis qu'avec le pouce on appuie légèrement sur la partie tendue, pour la faire légèrement concave, on ficelle aussitôt les pans de la vessie aussi bien que possible. Les flacons ainsi bouchés ne peuvent pas supporter une longue ébullition ; les substances conservées d'après cette méthode supportent difficilement le transport. Quand les flacons sont refroidis, on doit, pour plus de sûreté, couvrir la première vessie avec une autre, pour la ficeler, la laisser sécher, la goudronner ensuite.

3086. Cuisson des bouteilles, flacons et bocaux. — On cuit ordinairement les bocaux ou flacons en verre dans des marmites ou brasières, après les avoir enveloppés dans du foin, afin d'éviter la casse. On mouille les bocaux à moitié de hauteur avec de l'eau froide, on ferme parfaitement le vase (ceci est indispensable), on fait partir le liquide en ébullition pour cuire les flacons le temps déterminé qu'exigent les substances enfermées. Après leur cuisson, on laisse refroidir les flacons dans les vases, ou on les retire aussitôt, selon la nature des substances. Dans une maison où la cuisson des flacons ou bouteilles de conserve a lieu en grande quantité à la fois, on opère à l'aide d'une *armoire* avec le concours de la vapeur d'eau. Cette armoire n'est autre chose qu'une caisse en fer, plus haute que large, fixe, s'ouvrant d'un côté, mais pouvant fermer hermétiquement. Cette armoire est à étagères à claires voies et mobiles.

La caisse est munie d'un thermomètre placé à l'extérieur, mais indiquant les degrés de chaleur intérieure. La vapeur est introduite dans l'armoire [1] par un tuyau conducteur en communication avec une petite chaudière portative, munie d'un flotteur et d'une soupape de sûreté. Quand les bouteilles sont rangées sur les étagères, on ferme la porte et on lâche la vapeur, mais à petits jets. C'est seulement quand le thermomètre marque 40 degrés qu'on lâche toute la vapeur : il faut de 20 à 25 minutes pour amener la chaleur à 100 degrés. C'est à partir de ce moment que compte la cuisson des substances enfermées dans les flacons : 3 à 5 minutes suffisent pour les fruits. Aussitôt que le temps de cuisson est écoulé, on fait évaporer le calorique en ouvrant un robinet, mais peu à peu, et en laissant les vases dans l'étuve jusqu'à ce qu'ils soient refroidis ; si on les exposait à l'air aussitôt qu'ils sont cuits, il est évident que la plus grande partie casseraient.

3087. Bouillons, consommés et potages conservés. — En cuisine, on conserve quelquefois des substances pour un temps déterminé, c'est-à-dire pour prolonger leur fraîcheur pendant quelques jours seulement; en ce cas, les bocaux, les flacons et même les bouteilles suffisent; quels que soient les vases, il faut enfermer le liquide chaud, boucher bien les bouteilles ou les flacons, les ficeler, les ranger dans le *bain*, leur donner 2 ou 3 minutes d'ébullition à vase fermé. Pour conserver des potages ou des bouillons dans des conditions de longue durée, il faut les enfermer dans des boîtes. Pour les boîtes de 1 litre, on donne 1 heure d'ébullition. Tous les potages peuvent être conservés s'ils ne sont pas liés aux œufs, s'il ne sont pas composés avec des purées.

3088. Sauces conservées. — Les sauces que l'on veut conserver momentanément peuvent être mises à l'ébullition dans des bocaux ou bouteilles à l'égal des potages et des bouillons; mais si on veut conserver indéfiniment ces substances, il faut les enfermer dans des boîtes pour leur donner une heure d'ébullition. — Il est évident que les sauces à conserver ne doivent jamais être liées aux œufs.

3089. Pièces de bœuf conservées. — Les *culottes* et autres pièces de bœuf peuvent être conservées entières; elles doivent être désossées, parées, roulées, ficelées, puis enfermées dans des boîtes de leur dimension, de façon à laisser le moins de vide possible. Bouillies, elles doivent être atteintes à point, mouillées aux trois quarts de leur hauteur avec du bouillon, puis couvertes avec de la graisse. Braisées, elles sont enfermées avec le fonds de leur cuisson, passé mais non dégraissé. On finit d'emplir la boîte avec du bon saindoux. A ces grosses pièces, on donne 3 à 4 heures d'ébullition, mais avec l'*autoclave* 1 heure et demie peut suffire.

3090. Filets de bœuf conservés. — On peut conserver les filets de bœuf piqués, rôtis ou braisés; dans le premier comme dans le second cas, ils doivent être cuits à point, bien égouttés, puis enveloppés avec des bardes de lard et enfermés. Braisés, on les mouille avec le fonds de leur cuisson, puis on finit d'emplir les boîtes avec du saindoux; rôtis, on les enferme avec leur jus non dégraissé. On conserve les filets dans des boîtes se rapprochant de leur forme, on leur donne 2 à 3 heures d'ébullition, selon leur grosseur, mais il convient de poinçonner les boîtes à moitié de l'ébullition pour les recuire encore.

3091. Langues, palais de bœuf et gras-double conservés. — Les langues de bœuf braisées, cuites à fond, sont enfermées avec leur cuisson non dégraissée, en laissant le moins de vide possible. Les palais de bœuf et les gras-double peuvent être cuits dans une mirepoix légère, puis enfermés dans les boîtes avec leur fonds de cuisson ou simplement avec du bouillon blanc non dégraissé. On donne 2 heures d'ébullition pour les boîtes entières.

3092. Conservation de mouton — Du mouton, on peut conserver les côtelettes, les selles, les gigots rôtis ou braisés. — Il faut désosser les pièces autant que cela se peut, les cuire à point, les bien égoutter, les parer, les enfermer dans des boîtes conformes à leur dimension, avec un peu de jus réduit ou avec leur fonds de cuisson passé, non dégraissé. On comble les vides avec du saindoux, on donne 2 à 3 heures d'ébullition.

3093. Noix de veau conservées. — Les noix de veau piquées et braisées doivent être cuites à fond, mais bien épongées. On les range dans des boîtes analogues à leur forme; on les mouille avec leur fonds réduit, non dégraissé; on comble les vides de la boîte avec du saindoux, pour leur donner de 2 à 3 heures d'ébullition.

1. Une armoire à 4 étagères, avec laquelle on peut cuire 100 flacons ou bouteilles, revient au prix de 150 francs. La *casse* qu'on évite et l'économie de comestibles qu'on fait, ont bientôt couvert les frais d'installation; aussi est-il facile à prévoir qu'avant peu cette armoire sera établie dans toutes les cuisines où on s'occupe de la conservation des fruits et des légumes. — Dans ces armoires on peut aussi cuire des boîtes; à celles-ci (valeur d'un litre) on doit donner 3/4 d'heure de cuisson au moins, à partir du moment où la chaleur est à 100 degrés. Les boîtes peuvent, sans inconvénient, être retirées de l'armoire aussitôt cuites; on peut même les plonger à l'eau froide pour en activer le refroidissement.

3094. Têtes de veau conservées. — On cuit les têtes à fond, en procédant d'après la méthode ordinaire, mais sans farine dans le *blanc*. On les enferme dans leur cuisson passée, réduite, non dégraissée. Une heure et demie d'ébullition suffit *pour les boites* entières.

3095. Ris de veau conservés. — Les ris de veau piqués et braisés peuvent être enfermés dans des boites, puis masqués avec du lard. On comble les vides avec le fonds de leur cuisson, non dégraissé; on donne une heure d'ébullition pour les boites entières.

3096. Côtelettes de veau conservées. — Pour conserver les côtelettes de veau, il convient de les faire braiser en leur laissant peu d'os; quand elles sont cuites, bien égouttées et parées, on les range dans les boites pour les mouiller avec leur fonds de cuisson non dégraissé. Les boites carrées et plates conviennent mieux que les rondes. On donne une heure et demie d'ébullition.

3097. Gigots d'agneau conservés. — On peut conserver les gigots d'agneau d'après la même méthode que ceux de mouton, c'est-à-dire braisés ou rôtis; ils doivent être cuits à fond, puis bien égouttés et enfermés dans les boites, avec leur fonds de cuisson passé, non dégraissé. L'ébullition varie de 2 à 3 heures.

3098. Côtelettes d'agneau conservées. — Pour conserver les côtelettes d'agneau il faut les faire sauter, les bien éponger, les ranger dans les boites, les couvrir avec du saindoux, les cuire trois quarts d'heure. — On conserve les ris d'agneau d'après la même méthode que ceux de veau, en diminuant la durée de l'ébullition.

3099. Côtelettes de porc conservées. — Les côtelettes de porc frais peuvent se conserver sautées; elles doivent être cuites à point, bien épongées, on les enferme dans des boites plates pour les couvrir avec du saindoux; on donne de 1 heure à 2 heures d'ébullition pour les boites entières[1].

3100. Pieds de porc conservés. — Les pieds de porc peuvent être conservés dans leur cuisson réduite, non-dégraissée; on finit d'emplir les boites avec du saindoux. 2 heures d'ébullition suffisent.

3101. Conservation de la volaille et du gibier. — Les pièces de volaille peuvent être conservées bouillies, braisées ou rôties; dans tous les cas, elles doivent être cuites à fond. Si elles sont bouillies ou braisées, on les couvre avec leur fonds de cuisson, non dégraissé. Les volailles rôties doivent également être cuites à fond, mais surtout bien égouttées de leur jus intérieur, qui pousse à la fermentation. Elles sont alors enveloppées de lard et enfermées dans les boites avec un peu de jus. Le plus sûr moyen de conserver les volailles entières, consiste à les enfermer chacune dans une boite dont la forme est en rapport avec celle des volailles afin de laisser le moins de vide possible; si on veut conserver les volailles découpées, on détache les cuisses, on sépare la carcasse de l'estomac et on range celui-ci entier dans les boites, ainsi que les cuisses; par ce procédé, les vides se trouvent mieux remplis. L'ébullition des boites entières varie de 2 heures à 2 heures et demie.

Le gros gibier à plume, les faisans, pintades, coqs de bois, gélinottes, perdreaux, peuvent être conservés entiers d'après la même méthode, mais préalablement bien égouttés des jus intérieurs avant d'être enfermés. — Pour simplifier nos descriptions, nous indiquerons par ordre le temps d'ébullition nécessaire à chaque pièce, en observant que les boites gagnent considérablement à être poinçonnées à moitié de cuisson pour être recuites. Si on cuit les boites dans les vases ordinaires, il convient de saler l'eau du bain.

Pour 1 dinde, 3 heures.	Pour 2 perdreaux, 80 minutes
— 1 dindonneau, 2 heures.	— 2 bécasses, 75 minutes.
— 1 chapon, 90 minutes.	— 2 pluviers, 70 minutes.
— 1 faisan, 80 minutes.	— 6 cailles, 75 minutes.
— 1 poulet, 75 minutes.	— 6 grives, 75 minutes.
— 2 pigeons, 70 minutes.	— 12 mauviettes, 8 minutes.

3102. Filets de volaille et gibier conservés. — S'il est possible de conserver les filets de volaille ou de gibier, il est moins facile de les obtenir avec leurs qualités primitives. Cette assertion ne surprendra personne, car les cuisiniers savent combien les filets réclament de soins à la cuisson, combien ils perdent à ne pas être mangés aussitôt cuits. L'opération est d'ailleurs tout à fait simple : il suffit de faire sauter les filets au beurre d'après le procédé ordinaire; après les avoir bien épongés, on les égoutte pour les ranger dans des boites plates, les couvrir avec du bon saindoux épuré : les boites plates sont préférables. Pour 10 filets donner une heure d'ébullition.

1. La capacité des boites de conserve s'exprime par *boites entières* et *demi-boites;* les premières représentent à peu près la valeur d'un litre, les secondes la moitié de cette mesure.

3103. Ragoûts de volaille et de gibier conservés. — Les fricassées, les sautés, les salmis, et enfin, tous les ragoûts de volaille ou de gibier découpés, doivent être cuits à point avant d'être mis en conserve; mais les sauces ne doivent jamais être liées aux œufs. Pour une fricassée composée d'un poulet, on donne aux boîtes 80 minutes d'ébullition.

3104. Foies d'oie et de canard conservés. — Les foies gras d'oie ou de volaille, pour être conservés, doivent préalablement être pochés dans de la gelée d'aspic, jusqu'à ce qu'ils soient atteints à l'intérieur, mais sans ébullition: ils doivent ensuite être bien égouttés du jus intérieur, puis enfermés séparément, dans des boîtes, couverts avec le fonds de leur cuisson, passé, non dégraissé. On cuit les boîtes pendant 75 minutes. — On peut aussi pocher simplement les foies dans de l'eau acidulée, les égoutter, les ranger séparément chacun dans une boîte, les couvrir avec du saindoux, cuire les boîtes pendant 75 minutes.

3105. Crêtes de volaille conservées. — Il faut choisir les crêtes bien blanches, les faire dégorger, les cuire selon la règle, mais en les tenant très-fermes et blanches; on les range ensuite dans des flacons, on les couvre, soit avec leur cuisson, passée et réduite, soit avec de l'eau de sel, acidulée; dans les deux cas, il faut les couvrir avec du beurre fondu et épuré; on bouche attentivement les flacons, on les ficelle, pour leur donner 20 minutes d'ébullition, à vase couvert. On goudronne les flacons quand ils sont froids.

3106. Galantines de volaille ou de gibier conservées. — Cuisez les galantines selon la règle, déballez-les, sans les découdre; enveloppez-les avec du lard ou dans de petits linges, enfermez-les chaudes, une dans chaque boîte, juste de leur dimension. Comblez les vides avec de l'aspic ou du saindoux. Soudez vivement les boîtes, cuisez-les de 1 heure à 2 heures selon la grosseur des galantines.

3107. Pâtés sans croûte, conservés. — Les différentes préparations des pâtés sont décrites au chapitre du **Froid**. on les cuit dans des casseroles choisies de la dimension des boîtes, foncées avec du lard, on les cuit au four, comme les terrines puis on les fait refroidir avec un poids léger dessus pouvant s'emboîter dans le vide du moule; on les dépote ensuite, on retire le lard, on enlève les parties humides du fond, pour les placer dans les boîtes, les couvrir entièrement soit avec du saindoux, soit avec de la graisse d'oie fondue. Quand les boîtes sont soudées on leur donne 80 minutes d'ébullition (boîtes entières).

3108. Pâtés en croûte, conservés. — Foncez un moule à pâté-froid avec de la pâte brisée; garnissez-le avec de la volaille, du poisson ou du gibier, en procédant selon la règle prescrite au chapitre du froid; faites-le cuire au four; en le sortant, infiltrez à l'intérieur du bon saindoux ou de la graisse d'oie liquide; démoulez aussitôt le pâté pour l'enfermer dans une boîte en fer-blanc proportionnée à la forme et aux dimensions du pâté. Soudez immédiatement la boîte, posez-la sur un plafond, poussez-la au four même où le pâté à cuit; laissez-la ainsi pendant une heure, faites refroidir la boîte. — Ces pâtés peuvent être conservés très-longtemps en fort bon état.

3109. Conservation des poissons. — Toutes les espèces de poisson ne se prêtent pas à être mis en conserve, il en est même à l'égard desquels il serait superflu d'en faire l'essai; les poissons à chair ferme sont ceux qui conviennent le mieux.

3110. Turbot conservé. — On peut conserver le turbot entier ou dépecé, mais cette dernière méthode est préférable; on cuit le poisson à l'eau salée, on l'enferme dans les boîtes pour le couvrir avec une partie de la cuisson déposée, tirée à clair, mêlée avec quelques parties de lait. Le temps d'ébullition nécessaire dépend uniquement de la grosseur des boîtes, elle varie de 1 à 2 heures. — Il est difficile de conserver un turbot entier sans le secours de l'*autoclave*. Quant au turbot découpé, il convient de l'enfermer par petite quantité à la fois, mais il faut avoir soin d'ajouter du sel à l'eau du *bain*, si on opère les cuissons dans des vases ordinaires.

3111. Saumon conservé. — On peut conserver une darne de saumon dans une boîte à peu près de sa dimension. Si le poisson est entier, ou le morceau très-épais, il faut le cuire à l'*autoclave*. Mais on peut très-bien conserver 1 ou 2 tranches de saumon avec le *bain* ordinaire. On l'enferme encore chaud, on le couvre avec une partie de sa cuisson, mêlée avec un peu d'aspic; on donne de 1 à 2 heures d'ébullition, selon la grosseur de la boîte. Pour une boîte plate enfermant une tranche de saumon, une heure et quart suffit. — Pour servir une tranche de saumon conservée, il faut l'égoutter de la boîte pour la plonger dans un court-bouillon simple, bouillant, et le chauffer sans ébullition.

3112. Soles conservées. — La meilleure méthode pour conserver ce poisson est d'enlever les filets pour les faire pocher avec du beurre et du vin blanc, les enfermer dans des boîtes plates, avec leur cuisson non dégraissée.

Cuire les boites entières 1 heure et demie. Pour servir ces filets il faut les sortir de la boite, les dresser sur un plat, les couvrir avec un papier beurré, les chauffer à la bouche du four, puis les masquer avec une bonne sauce; c'est le seul moyen de les servir entiers. On conserve aussi les soles bouillies entières ou divisées; dans tous les cas, il faut les cuire à fond avant de les enfermer. On les range dans des boites, on les masque avec une partie de leur cuisson, mêlée avec quelques parties de lait; à une boite ordinaire on donne une heure et quart d'ébullition. Les boites plates sont celles qui conviennent le mieux. Si les soles sont frites, on les arrose avec un peu d'huile. Le temps d'ébullition est le même.

3113. Sardines conservées à l'huile. — Supprimez la tête des sardines en même temps que les boyaux, nettoyez-les bien à l'intérieur, faites-les macérer pendant quelques heures avec du sel, épongez-les pour les faire griller à feu doux, sans les colorer, en les retournant. Aussitôt cuites, épongez-les bien, rangez-les dans des boites plates, couvrez-les avec de la bonne huile crue. — Au lieu de faire griller les sardines on peut les cuire à l'eau salée, les égoutter, les bien éponger sur un linge, les ranger dans les boites, pour les couvrir avec de la bonne huile; dans les deux cas, on donne une heure et quart d'ébullition aux boites entières.—Les maquereaux peuvent être conservés exactement d'après cette méthode : ils donnent d'excellents résultats.

3114. Ragoûts de poisson conservés. — En fait de ragoût de poisson, il faut en être sobre, mais on peut conserver les matelottes, les fricassées, les caris; ces ragoûts doivent être cuits à point, les morceaux doivent être parés, les sauces passées, mais non liées aux œufs. On enferme ces ragoûts dans les boites pendant qu'ils sont encore chauds. On donne une heure et quart d'ébullition aux boites entières.

3115. Homards conservés. — On ne peut guère conserver les homards qu'à l'aide de l'*autoclave*, le *bain* ordinaire n'a pas assez de vigueur pour les atteindre rapidement sans les cuire trop. La meilleure méthode consiste à cuire d'abord les homards à l'eau salée, les bien éponger, en supprimant les coquilles, puis ranger les queues et les pattes dans des petites boites plates, en laissant le moins de jour possible. A l'*autoclave* on peut cuire les homards une demi-heure seulement, au *bain* ordinaire il faut près de 2 heures. Pour plus de précaution il convient de poinçonner les boites à moitié de leur cuisson pour les remettre dans le bain.

3116. Huîtres et moules conservées. — Ouvrez les huîtres, faites-les blanchir, rangez-les dans les boites, couvrez-les avec une eau de sel cuite, ou bien avec leur cuisson reposée et tirée à clair. Il faut observer de bien emplir les boites et mettre peu de liquide; les demi-boites sont préférables aux boites entières; aux premières on donne 30 minutes d'ébullition (à l'eau saturée de sel). Aux grandes boites on donne 60 à 70 minutes.

3117. Conservation des légumes. — A peu d'exceptions près, tous les légumes peuvent être mis en conserve, seulement il convient de ne conserver que ceux ayant une portée et un but d'utilité reconnue. Les apprêts préliminaires des légumes, aussi bien que le point précis de leur cuisson, sont des considérations sur lesquelles il convient de porter toute son attention.

3118. Truffes noires conservées. — Faites brosser les truffes avec soin; si elles doivent être conservées avec la peau, repassez-les attentivement pour enlever la terre des cavités, à l'aide d'un petit couteau; si, au contraire, les truffes doivent être conservées sans peau, pelez-les, en ayant soin de les enfermer à mesure dans une casserole couverte; mouillez-les avec quelques cuillerées à bouche de madère, salez-les, cuisez-les pendant 5 à 6 minutes à casserole couverte, en les sautant souvent; rangez-les aussitôt dans des boites, avec leur fonds de cuisson; soudez le couvercle, donnez 2 heures et demie d'ébullition aux boites entières 1 heure et demie aux petites boites. A l'*autoclave* on peut cuire les grandes boites en trois quarts d'heure. En cuisant les truffes au *bain* ordinaire il convient de poinçonner les boites, à mi-cuisson. — Les truffes qu'on veut conserver doivent être choisies fraîches, fermes, bien saines; dans toute autre condition elles donnent de mauvais résultats. Les truffes qui ont été gelées sont sujettes à la fermentation.

3119. Champignons comestibles conservés. — Les champignons qu'on veut conserver doivent être choisis bien fermes, fraîchement cueillis. — Supprimez les queues à des têtes de champignon, en les coupant à niveau; tournez-les aussitôt, en les jetant à mesure dans de l'eau acidulée; cuisez-les, en petite quantité à la fois, dans du beurre et du jus de citron; quand ils sont retirés, tenez-les à couvert; égouttez-les ensuite à l'écumoire pour les mettre dans les boites. Laissez reposer la cuisson pour la transvaser en la décantant; si elle était trop abondante, faites-la réduire vivement; ajoutez un peu de beurre épuré, versez-la sur les champignons pour les couvrir juste. Soudez les boites, cuisez-les sans délai; dans de l'eau saturée de sel : aux boites entières donnez 60 minutes d'ébullition, aux demi-boites 35 minutes. En sortant les boites du bain, faites-les refroidir à grande eau.

3120. Têtes de cèpes à l'huile. — Choisissez de belles têtes de cèpes, fraîchement cueillies, qui ne soient pas verreuses; nettoyez-les proprement, rangez-les dans une large poêle, arrosez-les avec de l'huile, assaisonnez-les, faites-les revenir à bon feu, des deux côtés, en les retournant; elles doivent être cuites aux trois quarts. Égouttez-les à mesure, épongez-les bien pour les ranger dans les boîtes; arrosez-les alors avec de l'huile neuve. Soudez les boîtes donnez 1 heure 1/2 d'ébullition aux grandes, 35 minutes aux petites.

3121. Cèpes conservés. — Il faut d'abord couper les têtes des queues pour les cuire et les conserver séparément. — Nettoyez bien les cèpes, lavez-les à plusieurs eaux; plongez-les à l'eau bouillante et acidulée, donnez simplement quelques bouillons au liquide; égouttez-les alors, faites les dégorger à l'eau froide pendant une heure; égouttez-les de nouveau, pour les enfermer dans les boîtes, les couvrir avec de l'eau salée, cuite. Fermez les boîtes, cuisez-les pendant une heure et quart; les petites pendant 40 minutes.

3122. Oronges conservées. — Choisissez les oronges bien fraîches, supprimez-en les queues, nettoyez-les bien pour les faire sauter au beurre; salez-les légèrement, cuisez-les jusqu'à ce qu'elles aient réduit leur humidité; égouttez-les alors, pour les enfermer dans des boîtes, en les mouillant avec de l'eau salée, cuite, mêlée avec du beurre fondu. Soudez les boîtes donnez aux grandes une heure et demie d'ébullition.

3123. Haricots verts conservés. — Il n'est pas difficile de conserver des haricots verts; ce qui l'est davantage, c'est de les obtenir avec leur teinte naturelle, qui est pour ce légume d'une importance première. La chimie n'a peut-être pas dit son dernier mot à cet égard; quant à nous, ne voulant pas conseiller l'emploi de substances pouvant devenir dangereuses, si elles sont mal appliquées, nous nous bornerons à la description pure et simple. — Choisissez les haricots fins et frais cueillis, épluchez-les, faites-les cuire 4 minutes à l'eau salée et à feu vif, égouttez-les, emplissez-en les boîtes, comblez le vide avec de l'eau salée et cuite [1], soudez le couvercle des boîtes, donnez à celles-ci 1 heure 1/2 d'ébullition. Les gros haricots peuvent être conservés coupés en filets, en losanges ou en tronçons. — Quand on reverdit les légumes avec des acides, il ne faut jamais négliger de les faire dégorger à l'eau froide avant de les enfermer.

3124. Petits pois conservés. — Les pois pour conserve ne doivent pas être trop fins. Choisissez les fraîchement cueillis et tendres, écossez-les vivement sans les laisser échauffer, faites-les blanchir en petite quantité à la fois, à l'eau salée, avec un bouquet de persil dedans; 3 minutes d'ébullition suffisent, égouttez-les aussitôt, emplissez-en les boîtes jusqu'à 1 centim. des bords; versez sur les pois quelques cuillerées à bouche d'eau salée et cuite : il faut éviter de mettre trop de liquide, mais alors il convient de bien emplir les boîtes avec les pois. Soudez immédiatement le boîtes, rangez-les dans un vase avec de l'eau, fermez bien le vase cuisez les boîtes pendant 2 heures et 40 minutes, 1 heure et 30 pour les demi-boîtes. L'eau du *bain* doit être salée. A l'*autoclave* on peut cuire les grandes boîtes de pois en 1 heure.

3125. Flageolets conservés. — Choisissez les flageolets de bonne qualité, blanchissez-les à l'eau salée jusqu'à ce qu'ils soient à peu près cuits; égouttez-les alors, emplissez les boîtes, mouillez les haricots à trois quarts de hauteur avec de l'eau salée, cuite; ajoutez un peu de beurre fondu, soudez les boîtes, donnez 2 heures d'ébullition aux grandes, bain ordinaire.

3126. Carottes nouvelles conservées. — Choisissez les carottes tendres, d'une égale grosseur, tournez-les ou ratissez-les bien proprement, supprimez-en les parties minces; plongez-le à l'eau bouillante et salée pour les cuire aux trois quarts; égouttez-les, faites-les dégorger pendant une couple d'heure; égouttez-les de nouveau pour les ranger dans les boîtes; couvrez-les avec de l'eau salée cuite. Fermez les boîtes, donnez leur une heure d'ébullition. — On peut conserver les petites carottes au beurre; il suffit simplement, quand elles sont blanchies, de les assaisonner et les couvrir avec du beurre épuré; en ce cas on laisse les boîtes un quart d'heure de plus à l'ébullition.

3127. Asperges blanches conservées entières. — Choisissez les asperges de bonne qualité, fraîchement cueillies, c'est là un point capital; épluchez-les selon la règle, en les jetant à mesure à l'eau froide; coupez-les d'une égale longueur, liez-les par petites bottes, en mettant les plus grosses ensemble; rangez-les dans une marmite, en les posant debout, avec la tête en haut; l'eau ne doit arriver qu'à moitié de hauteur des tiges; couvrez la marmite, donnez 7 à 8 minutes d'ébullition au liquide; retirez aussitôt les asperges, plongez-les dans un grand vase d'eau froide, faites-les dégorger pendant quelques heures; égouttez-les ensuite, rangez-les dans des boîtes rondes, juste de leur hauteur, en les serrant aussi bien que possible sans les briser; mouillez-les à couvert avec de l'eau salée, cuite; soudez les boîtes, cuisez-les (pour une boîte de 30 asperges) pendant 2 heures et 30 minutes, mais avec du sel dans l'eau du

1. Cette eau doit être salée au même degré que celle qu'on emploie pour la cuisson des légumes en général.

bain. A la marmite *autoclave* on peut cuire les boites en 45 minutes. Aussitôt que les boites sont cuites, égouttez-les, plongez-les à mesure dans un grand vase d'eau froide, ou à l'eau courante, de façon à les refroidir intérieurement dans le plus bref délai; on prévient ainsi la fermentation. — Le côté de la boite où se trouvent les têtes d'asperge doit toujours être marqué. — Quand on veut servir les asperges il faut ouvrir la boite du côté opposé aux têtes, en égoutter toute l'eau, les plonger ensuite dans un grand sautoir contenant de l'eau bouillante et salée. Au premier bouillon retirer le vase du feu, le couvrir, le tenir ainsi pendant 10 minutes; égoutter ensuite les asperges pour les dresser.

3128. Pointes d'asperges blanches conservées. — Choisissez des asperges de moyenne grosseur, cassez-les, en les ployant, épluchez les tiges tendres, distribuez-les en tronçons de 2 centim. de long; rafraîchissez-les, faites-les cuire à l'eau salée pendant 3 à 4 minutes; égouttez-les aussitôt pour les plonger dans un vase d'eau froide. Une heure après, égouttez-les; avec elles emplissez les boites, mouillez-les à hauteur avec de l'eau salée. Soudez les boites, cuisez-les une heure et 30 minutes.

3129. Tomates conservées. — Il faut choisir les tomates mûres, mais surtout charnues, celles du midi de l'Europe sont les seules donnant de bons résultats. — Coupez les tomates chacune en deux parties sur le travers, exprimez-en l'eau et les semences, salez-les, laissez-les bien égoutter sur un tamis; rangez-les ensuite dans des boites plates, en les appuyant du côté coupé; soudez les boites, cuisez-les 50 à 60 minutes.

3130. Tomates conservées pour sauces. — Coupez les tomates en deux, exprimez-en les semences, pour les diviser en morceaux et les faire fondre, dans une bassine; passez-les au tamis, versez la purée dans une ou plusieurs serviettes (pas trop serrées) attachées par les bouts aux quatre coins d'un tabouret de cuisine renversé : l'opération doit se faire dans un lieu frais; laissez égoutter cette purée jusqu'à ce qu'il ne reste plus dans la serviette que la pulpe des tomates, enfermez alors celle-ci dans des petites bouteilles ou petites boites, cuisez les bouteilles pendant 8 à 10 minutes, cuisez les boites 25 minutes.

3131. Artichauts conservés entiers. — Pour conserver les artichauts entiers, il faut les parer selon la règle, en coupant les feuilles courtes; les tenir à l'eau froide, acidulée, jusqu'au moment de les cuire. Les plonger à l'eau bouillante, salée et acidulée; les cuire jusqu'à que le foin s'en détache; égouttez-les alors pour les plonger dans un grand vase d'eau froide; supprimez-en le foin, faites-les dégorger pendant quelques heures dans de l'eau acidulée; égouttez-les ensuite, rangez-les dans des boites rondes, mais hautes, juste de leur diamètre (4 pour chaque boite); mouillez-les à couvert avec de l'eau salée cuite, acidulée; soudez les boites, cuisez-les pendant 2 heures avec du sel dans l'eau du *bain;* faites refroidir les boites à l'eau froide, en les sortant du bain.

3132. Quartiers d'artichaut conservés. — Si on veut conserver les artichauts en quartiers, les boites ordinaires peuvent être employées. — Cuisez les artichauts pour en supprimer le foin, parez-les, faites-les dégorger pendant quelques heures, pour les enfermer dans les boites ; arrosez-les avec du beurre fondu, mêlé avec du jus de citron et un peu d'eau salée, cuite; donnez 2 heures d'ébullition, bain ordinaire.

3133. Fonds d'artichauts. — Il faut choisir les artichauts d'une égale grosseur, en supprimer les feuilles et les citronner; cuisez-les à fond dans de l'eau acidulée, en les tenant aussi blancs que possible; égouttez-les, faites-les dégorger quelques heures à l'eau froide; égouttez-les ensuite pour les bien éponger; enfermez-les dans des boites ordinaires, comblez les vides avec du beurre fondu, mêlé avec du jus de citron et un peu d'eau salée cuite. — On donne aux boites entières 2 heures d'ébullition, bain ordinaire.

3134. Épinards conservés. — Pour conserver les épinards, il faut les reverdir, en les blanchissant; faites-les dégorger à grande eau pendant une couple d'heures, égouttez-les, exprimez-en toute l'eau pour les enfermer dans des boites avec un peu d'eau salée, cuite ; donnez 2 heures d'ébullition.

3135. Laitues conservées. — Il faut de grands soins pour bien conserver les laitues; choisissez-les bien fraîches, parez-les, lavez-les attentivement, faites-les blanchir à fond, à l'eau salée; égouttez-les, faites-les dégorger pendant quelques heures à grande eau ; exprimez-en bien l'humidité, pliez le bout en les arrondissant ; rangez-les dans des boites plates, sur 2 rangs seulement. Comblez les vides avec un peu d'eau salée, cuite, et du beurre fondu; soudez les boites, cuisez-les pendant 2 heures et demie avec du sel dans l'eau du *bain;* faites refroidir les boites à l'eau froide, en les sortant du bain.

3136. Cardons conservés. — Choisissez des cardons blancs et tendres, parez-les, citronnez-les, faites-les blanchir selon la règle, à l'eau acidulée, jusqu'à ce qu'ils soient à peu près cuits : faites-les dégorger pendant quelques

heures, à l'eau froide et acidulée; égouttez-les pour les ranger dans des boîtes, juste de leur hauteur; comblez les vides avec un peu d'eau salée, cuite et acidulée, ainsi qu'avec du beurre fondu. Soudez les boîtes, cuisez-les pendant 2 heures, faites-les refroidir à grande eau, en les sortant du *bain*.

3137. Salsifis conservés. — Ratissez les salsifis, coupez-les d'une égale longueur, lavez-les bien, faites-les cuire dans un blanc ordinaire; égouttez-les, faites-les dégorger pendant quelques heures à l'eau acidulée; rangez-les ensuite dans des boîtes, juste de leur hauteur; mouillez-les à couvert avec de l'eau salée, cuite et acidulée, ainsi que du beurre fondu; soudez ces boîtes, cuisez-les pendant une heure et trois quarts.

3138. Chicorée conservée. — Choisissez la chicorée tendre et blanche, lavez-la, faites-la cuire à l'eau salée; égouttez-la, faites-la dégorger pendant une heure; exprimez-en bien toute l'humidité, introduisez-la alors dans des boîtes plates, de préférence, arrosez-la avec du beurre fondu; soudez les boîtes, cuisez-les pendant 2 heures d'ébullition, au bain ordinaire, mais avec une poignée de sel dans l'eau.

3139. Pieds de céleris conservés. — Choisissez les céleris tendres, parez-les d'une égale longueur, c'est-à-dire de la hauteur des boîtes choisies, car ils doivent être posés debout; faites-les blanchir à l'eau salée et acidulée, jusqu'à trois quarts de cuisson; égouttez-les alors, faites-les dégorger pendant quelques heures à grande eau; égouttez-les de nouveau pour les ranger dans les boîtes, mouillez-les à couvert avec de l'eau salée, acidulée, mêlée avec du beurre fondu; cuisez-les pendant 2 heures au *bain* ordinaire, avec du sel dans l'eau.

3140. Conservation des fruits. — Les fruits à conserver doivent être choisis frais, mûrs à point et de bonne qualité. C'est une erreur de croire qu'on peut, avec profit, conserver les fruits avariés: pour obtenir de bons résultats, il ne faut jamais reculer devant le prix de revient, ni par rapport aux qualités des fruits, ni par rapport à celles du sucre.

3141. Petites poires conservées en boîtes. — Il faut choisir les poires d'une égale grosseur; coupez la moitié des queues, videz-les du côté de la fleur, à l'aide d'un tube à colonne ou d'une cuiller à racine; tournez-les avec un petit couteau d'office, frottez-les avec la moitié d'un citron pour les jeter à mesure dans un vase d'eau froide acidulée. Faites cuire les poires à peu près à fond dans de l'eau acidulée, à casserole couverte; aussitôt qu'elles sont à point, enlevez-les à l'écumoire, égouttez-les bien, rangez-les dans les boîtes, couvrez-les entièrement avec du sirop, à 32 degrés simple ou vanillé; soudez aussitôt les boîtes, donnez aux grandes 20 minutes d'ébullition et aux demi-boîtes 10 à 12 minutes. — En sortant les boîtes du bain, faites-les refroidir en les plongeant à l'eau froide.

3142. Poires de beurré conservées en boîtes. — Choisissez de bonnes poires de *beurré gris* ou *blanc*, divisez-les par moitié, enlevez le cœur avec une cuiller à légume ou un tube à colonne, pelez-les avec un petit couteau; citronnez-les à mesure pour les jeter dans un vase d'eau froide acidulée; faites-les cuire dans de l'eau acidulée, à casserole couverte; enlevez-les à l'écumoire pour les égoutter, les bien éponger; rangez-les aussitôt dans les boîtes, couvrez-les avec du sirop vanillé à 32 degrés; soudez les boîtes, cuisez-les pendant 15 à 20 minutes. (boîtes entières.)

3143. Abricots conservés en boîtes. — Choisissez les abricots peu mûrs. Coupez-les en deux, pelez-les, faites-les bouillir jusqu'à ce qu'ils montent à la surface: ils doivent rester fermes; enlevez-les à l'écumoire, égouttez-les bien, rangez-les dans les boîtes pour les couvrir avec du sirop vanillé à 32 degrés; soudez les boîtes, cuisez-les au bain-marie pendant 15 à 18 minutes, si elles sont entières; 10 minutes pour les demi-boîtes. — Si les abricots sont mûrs à point, on peut les mettre en boîtes sans les blanchir, les couvrir avec un sirop à 33 degrés, donner aux boîtes 20 minutes d'ébullition.

3144. Pêches conservées en boîtes. — Les meilleures pêches à conserver sont celles d'espalier, dont le noyau se détache; elles ne doivent pas être trop mûres. Fendez-les pour en supprimer le noyau, parez-les légèrement, faites-les blanchir jusqu'à ce que la peau se détache: quelques secondes suffisent; égouttez-les alors, épongez-les bien, rangez-les aussitôt dans des boîtes, couvrez-les entièrement avec du sirop neuf, à la vanille, ayant 33 degrés; soudez les boîtes pour leur donner 20 minutes d'ébullition, si elles sont entières; 12 minutes pour les demi-boîtes.

3145. Ananas en tranches conservés. — Pelez les ananas, divisez-les chacun en deux parties sur leur longueur; coupez celles-ci transversalement en tranches; placez-les dans une terrine, couvrez-les avec du sirop bouillant à 22 degrés; couvrez le vase. Deux heures après, égouttez les fruits du sirop, augmentez celui-ci avec du sucre, cuisez-le à 32 degrés. Rangez les tranches d'ananas dans les boîtes, couvrez-les avec le sirop; soudez les boîtes, cuisez-les pendant un quart d'heure. — Si on enferme les ananas dans des bocaux, 5 minutes d'ébullition suffisent.

3146. Ananas entiers conservés en boîtes. — Il faut choisir les fruits mûrs, bien parfumés; les parer à vif, les faire blanchir à grande eau pendant 5 à 6 minutes, à vase couvert. Égouttez-les pour les faire macérer dans du sirop léger, pendant 2 heures. Mettez un ananas dans chaque boîte, couvrez-le avec du sirop à 32 degrés. Soudez les boîtes, donnez 80 minutes d'ébullition, en poinçonnant les boîtes à moitié de cuisson, pour les remettre dans le *bain*.

3147. Mirabelles conservées en boîtes. — Retirez les queues des prunes, piquez-les avec une fourchette, rangez-les dans des boîtes en les tassant, couvrez-les avec du sirop à 32 degrés; soudez les boîtes, cuisez-les pendant 20 minutes. — On peut aussi conserver les mirabelles dans des flacons.

3148. Reines-Claude conservées en boîtes. — Faites blanchir et reverdir les prunes d'après les prescriptions données aux fruits confits; en les sortant de l'eau, mettez-les dans une bassine, couvrez-les avec du sirop léger, couvrez le vase; chauffez bien le sirop, retirez la bassine sur le côté du feu, tenez-la ainsi jusqu'à ce que les prunes soient bien vertes; égouttez-les alors, rangez-les dans les boîtes; couvrez-les avec du sirop à 32 degrés; soudez les boîtes, cuisez-les pendant 10 minutes, poinçonnez-les, cuisez-les encore 10 minutes.

3149. Coings conservés en boîtes. — Divisez les fruits en quartiers, pelez-les, supprimez les parties dures du cœur, cuisez-les à fond à l'eau acidulée et à vase couvert; égouttez-les bien, rangez-les dans les boîtes, couvrez-les avec du sirop vanillé à 32 degrés. — Soudez les boîtes, cuisez-les pendant 15 à 20 minutes.

3150. Oranges conservées en compote. — Il convient de n'employer que de petites boîtes. — Parez les oranges à vif, divisez-les par quartiers, en supprimant la peau et les semences; rangez-les dans de petites boîtes, par couches, en saupoudrant celles-ci avec du sucre royal; soudez les boîtes, cuisez-les 7 à 8 minutes.

3151. Prunes noires conservées en boîtes. — Choisissez les plus grosses, pelez-les à vif; plongez ensuite les fruits à l'eau bouillante pour leur donner quelques bouillons; égouttez-les aussitôt, rangez-les dans les boîtes, couvrez-les avec du sirop à 32 degrés, soudez les boîtes, cuisez-les pendant 20 minutes. — Si les fruits sont bien mûrs, on peut les cuire sans les blanchir et en retirer les noyaux, mais ceux-ci parfument agréablement le sirop.

3152. Figues fraîches conservées en boîtes. — Choisissez de grosses figues, fermes, peu mûres; les blanches sont préférables; piquez-les légèrement avec une fourchette, plongez-les à l'eau bouillante pour les blanchir pendant 5 minutes; égouttez-les pour les laisser refroidir dans un sirop léger; rangez-les ensuite dans des boîtes, couvrez-les avec du sirop à 32 degrés; soudez-les boîtes, cuisez-les pendant 15 à 18 minutes.

3153. Melon conservé en boîtes. — Toutes les espèces de melons peuvent être conservées, mais il convient de choisir les meilleures; le fruit ne doit pas être trop mûr, quoique parfumé. — Distribuez d'abord les melons par tranches, pelez-les, supprimez-en l'écorce; coupez les tranches en deux sur le travers, faites-les blanchir à fond; égouttez-les, rangez-les dans une terrine, couvrez-les avec du sirop léger; 6 heures après, égouttez-les, rangez-les dans les boîtes, couvrez-les avec du sirop vanillé à 32 degrés; soudez les boîtes, cuisez-les pendant 20 minutes. — Si les écorces sont épaisses, on peut les peler à vif, les blanchir à fond, les faire dégorger, leur donner 2 ou 3 façons, les ranger dans les boîtes, les couvrir avec du sirop à 32 degrés, cuire les boîtes 20 minutes.

3154. Amandes vertes conservées. — Après avoir blanchi et reverdi les amandes comme il est dit aux fruits confits, placez-les dans une bassine, couvrez-les avec du sirop léger; chauffez bien celui-ci, retirez la bassine sur le côté du feu, tenez-les ainsi jusqu'à ce qu'elles soient bien vertes; égouttez-les alors, rangez-les dans les boîtes, couvrez-les avec du sirop à 32 degrés; soudez les boîtes, cuisez-les 20 minutes.

3155. Noix fraîches conservées. — Cassez de belles noix fraîches, supprimez-en la peau sans les briser, jetez-les à mesure dans de l'eau acidulée pour les empêcher de noircir; égouttez-les, plongez-les dans un sirop bouillant à 10 degrés, retirez-les aussitôt du feu, laissez-les à peu près refroidir dans le sirop; égouttez-les ensuite, rangez-les dans des boîtes ou flacons pour les couvrir avec du sirop à 32 degrés. Aux flacons donnez 5 minutes d'ébullition; aux boîtes, 12 minutes.

3156. Fruits conservés, pour glace. — Choisissez des fraises mûres à point, fermes, sans humidité, bien entières et récemment cueillies; rangez-les en boîtes, par couches, en saupoudrant chaque couche avec un peu de sucre en poudre; quand les boîtes sont bien pleines, soudez-les, cuisez-les 5 minutes; poinçonnez-les, remettez-les dans le *bain* pour les cuire encore 3 minutes.

3157. Abricots conservés, pour glace. — Choisissez des abricots bien mûrs mais sains; fendez-les en deux,

supprimez-en le noyau; pelez-les, émincez-les, rangez-les aussitôt en boîtes, par couches, en saupoudrant chaque couche avec une petite poignée de sucre en poudre; tassez légèrement les fruits, soudez les boîtes, cuisez-les pendant 5 minutes, poinçonnez-les, cuisez-les encore 7 à 8 minutes.

3158. Pêches conservées en boîtes, pour glace. — Choisissez les pêches fraîches, bien mûres; fendez-les en deux pour supprimer le noyau, pelez-les, émincez-les, rangez-les aussitôt, par couches, dans les boîtes, en alternant chaque couche avec du sucre en poudre vanillé; soudez vivement les boîtes, cuisez-les pendant 12 minutes.

3159. Melons conservés, pour glace. — Choisissez de bons melons mûrs à point, bien parfumés; divisez-les par tranches, supprimez-en l'écorce, les semences et les filaments; émincez les chairs, rangez-les dans les boîtes, par couches, en les saupoudrant à mesure avec du sucre vanillé; tassez les fruits, soudez les boîtes, cuisez-les de 15 à 20 minutes, mais en les poinçonnant à mi-cuisson.

3160. Cerises conservées. — Quand les cerises doivent être employées pour compote, on peut laisser le noyau, les mettre en boîtes, les couvrir avec du sucre à 32 degrés; souder les boîtes, cuire celles-ci pendant 20 minutes. — On peut aussi conserver les cerises sans noyaux et en flacons; en ce cas, on leur donne 2 façons, puis on réduit le sirop à 32 degrés. On enferme les fruits dans les flacons, on bouche bien ceux-ci pour les cuire pendant 5 à 6 minutes.

3161. Marrons conservés en bocaux. — Préparez les marrons comme pour les confire; quand ils ont reçu 3 façons, égouttez-les de leur sirop, rangez-les en bocaux, couvrez-les avec du sirop vanillé à 32 degrés; bouchez les bocaux, cuisez-les au bain pendant 10 minutes. — Si l'on veut conserver les marrons en boîtes, il faut les cuire 12 à 15 minutes.

3162. Groseilles à maquereaux conservées. — On conserve les groseilles à maquereaux de deux manières: reverdies et en nature. Dans le premier cas, il faut les blanchir, retirer les peplus, les reverdir; en les sortant de l'eau, les faire dégorger, les égoutter, les ranger dans une bassine, les couvrir avec un sirop léger. Chauffez bien le sirop, retirez la bassine sur le côté du feu, tenez-la ainsi jusqu'à ce que les groseilles soient bien reverdies. Égouttez-les alors, rangez-les dans les boîtes, couvrez-les avec du sirop à 32 degrés; soudez les boîtes, cuisez-les pendant 15 minutes. Dans le second cas, blanchissez les groseilles, faites-les macérer pendant 2 heures dans un sirop léger, égouttez-les ensuite pour leur donner 2 façons, les égoutter, les ranger dans les boîtes, les couvrir avec du sirop à 32 degrés; soudez les boîtes, cuisez-les pendant 20 minutes. — Ces groseilles peuvent être cuites en flacons par le même procédé; on cuit alors les flacons 10 à 12 minutes.

3163. Groseilles rouges et blanches conservées. — Égrappez les groseilles, plongez-les dans du sucre au *perlé*; donnez un seul bouillon, retirez la bassine du feu. Une heure après, enlevez les groseilles à l'écumoire, rangez-les dans des flacons. — Réduisez le sirop à 32 degrés, versez-le sur les fruits. Bouchez les flacons, ficelez-les, cuisez-les pendant 5 à 6 minutes.

3164. Fraises conservées. — Ces fruits ne donnent pas en général des résultats très-satisfaisants au point de vue pratique. — Choisissez les fraises grosses et fraîches, pas trop mûres; plongez-les dans du sucre au perlé, donnez 2 bouillons au liquide, retirez-le du feu. Deux heures après, égouttez les fraises à l'écumoire pour les ranger dans une terrine; renforcez le sucre, cuisez-le au *boulé*, versez-le sur les fruits. Deux heures après, égouttez-les, rangez-les dans des flacons. Renforcez le sirop, ajoutez quelques parties de jus de groseilles, cuisez-le à 32 degrés, versez-le sur les fruits. Bouchez les flacons, ficelez-les, cuisez-les pendant 7 à 8 minutes.

3165. Purée de fraises conservée à froid. — Faites cueillir ces fruits par un temps sec, passez-les au tamis ou à l'étamine dans le plus bref délai, de façon que la purée ne conserve aucune des graines du fruit; pesez la purée, pesez son même poids de sucre; déposez celui-ci dans une terrine, délayez-le peu à peu avec la purée des fruits, en ayant soin de ne faire aucun grumeau. Divisez alors l'appareil dans plusieurs terrines minces. Placez celles-ci sur glace, en les entourant jusqu'à hauteur, puis tournez l'appareil avec une spatule, jusqu'à ce que le sucre soit fondu et l'appareil bien refroidi; enfermez-le alors dans des bouteilles à champagne, bouchez celles-ci, ficelez-les avec du fil de fer, goudronnez-les, pour les ranger dans un panier, et les tenir à la glacière; à défaut de celle-ci, enterrez-les entièrement à la cave, dans la partie la plus exposée au frais, en les posant debout; recouvrez-les avec du sable, laissez-leur passer ainsi toute la saison d'été. — On déterre les bouteilles quand il fait froid. S'il est possible de tenir les bouteilles sur la glace même, cela n'en vaut que mieux; dans le cas contraire, il convient d'ajouter un peu de sucre en sus de la dose donnée.

3166. Purée de framboises conservée à froid. — Passez les framboises au tamis ou à l'étamine; pesez la purée,

pesez le même poids et un quart en sus de sucre fin; placez-le dans une terrine, sur glace, pour le délayer, peu à peu, avec la purée sans faire de grumeaux; quand la purée est incorporée, divisez l'appareil dans plusieurs terrines minces, pour le travailler jusqu'à ce qu'il soit bien refroidi; emplissez alors des bouteilles à champagne bien refroidiés; bouchez-les, ficelez-les, goudronnez-les pour les porter immédiatement sur glace ou les enterrer à la cave.

3167. Purée de pêches et d'abricots conservée à froid. — Choisissez les fruits bien mûrs, mais surtout fraîchement cueillis; supprimez-en la peau et le noyau, passez les pulpes au tamis; il faut opérer vivement et dans un lieu frais. Incorporez la purée, aussitôt qu'elle est passée, avec son même poids de sucre en poudre : opérez avec précaution, afin de ne point faire de grumeaux; divisez l'appareil par petites quantités dans des terrines; posez celles-ci sur glace, tournez l'appareil à la spatule jusqu'à ce qu'il soit bien pénétré par le froid; enfermez-le alors dans des bouteilles à champagne; bouchez celles-ci avec soin, ficelez-les au fil de fer, tenez-les à la glacière. — En partant de ce principe, et en tenant compte de la consistance et de l'acidité naturelle des fruits, on peut, pour la plupart, les conserver en purée.

3168. Sucs clairs de framboises et groseilles conservés. — Écrasez les fruits avec quelques poignées de sucre fin, ajoutez une pincée d'acide tartrique pour faciliter l'extraction des sucs; jetez-les sur un ou plusieurs tamis pour les filtrer, en ayant soin de remettre les premiers jets : l'opération doit être faite vivement dans un lieu frais. A mesure que le suc est filtré, prenez-le par petites quantités, incorporez-le peu à peu, avec son même poids et un quart en sus de sucre fin. Emplissez immédiatement des bouteilles à champagne bien froides, bouchez-les avec soin, goudronnez-les pour les tenir sur glace, ou enterrez-les à la cave dans un lieu très-frais. — Dans ces conditions, ce suc s'adapte non-seulement aux entremets, mais peut encore servir à l'usage des sirops pour boisson, ce qui est bien préférable aux sirops cuits.

3169. Purées et sucs de fruits conservés par l'application du bain-marie. — Les purées et les sucs de fruits peuvent être enfermés dans des bouteilles avec ou sans sucre, car le rôle de ce dernier n'est pas ici d'une grande portée; cependant, il est préférable d'en ajouter un quart du poids des purées ou sucs. Les fruits qu'on destine à cet emploi doivent être de première fraîcheur. Pour cette opération, il suffit de passer les fruits au tamis fin, les mêler avec le sucre, les enfermer dans des bouteilles à champagne. Bouchez les bouteilles avec soin, ficelez-les au fil de fer, cuisez-les au *bain* pendant 5 à 6 minutes, par les procédés ordinaires. — Si on veut simplement conserver le suc des fruits frais, il faut d'abord écraser ceux-ci, les placer à mesure sur un tamis à claire-voie, afin d'en faire égoutter le suc, auquel on incorpore un quart de son poids de sucre, pour l'enfermer dans des bouteilles à champagne. Aussitôt les bouteilles bouchées, fixez solidement les bouchons avec du fil de fer; rangez-les alors dans un *bain*, en les entourant avec du linge ordinaire ou avec du foin; cuisez-les pendant 3 à 4 minutes au *bain*, laissez-les refroidir à moitié seulement dans celui-ci; retirez-les pour les laisser refroidir entièrement, les goudronner, les conserver dans un lieu frais.



TABLE DES PLANCHES

DU SECOND VOLUME.

TABLE DES MATIÈRES

DU SECOND VOLUME.

GROSSES PIÈCES FROIDES.

ENTRÉES FROIDES.

CHARCUTERIE.

SAUCES ET GARNITURES DE ROTS.

ROTS DE VOLAILLE ET DE GIBIER.

LÉGUMES, FARINAGES, ŒUFS.

ENTREMETS DE DOUCEUR, CHAUDS.

ENTREMETS DE DOUCEUR, FROIDS.

DE LA PATISSERIE.

ORNEMENTATION.

GLACES DE PATISSERIE, PATES ET APPAREILS.

DE L'OFFICE.

GELÉES, MARMELADES, CONFITURES, PATES DE FRUITS.

FRUITS CONFITS, FRUITS A L'EAU-DE-VIE.

FRUITS GLACÉS, CARAMELS ET BONBONS.

PETITS-FOURS.

GLACES, SORBETS, PUNCH GLACÉS.

SIROPS DE FRUITS.

CONSERVES ALIMENTAIRES

CONSERVATION DE VIANDES, POISSONS ET LÉGUMES.

(Ancienne méthode.)

CONSERVATION DE VIANDES, POISSONS, LÉGUMES ET FRUITS PAR L'ÉBULLITION.

(Méthodes modernes.)

FIN DU SECOND VOLUME.

PARIS. — J. CLAYE, IMPRIMEUR, 7, RUE SAINT-BENOIT. — [1310]



